P. CRESCENZI - RUSTICAN / QUART LIVRE







CE LIVRE EST NOMMÉ RUSTICAN

LEQUEL PARLE DU LABEUR DU CHAMP

que fist translater le très noble roy de France Charles le quint de ce nom,

L'AN MIL CCC SOIXANTE-TREIZE.

LE QUART LIVRE.







LE QUATRIÈME LIVRE

DU RUSTICAN

consacré à la Vigne, à sa culture et à l'étude de son produit.

En l'an 1320 mourut, à Bologne, un homme éminent et dont il nous reste un très remarquable traité d'agriculture. Cet homme signait ses ouvrages du nom de *Petrus Crescentiensis*, dont on a fait *Petrus de Crescentiis* et Pierre Crescenzi. Dans sa préface, il se désigne lui-même de la façon suivante : *Petrus ex Crescentia natus, civis Bononiensis.*

Pierre Crescenzi consacra sa vie aux affaires de son pays et à l'étude des sciences. Il excellait à la fois dans la jurisprudence, la philosophie, l'histoire naturelle et l'agriculture. Il avait fréquemment parcouru l'Italie, et c'est à l'âge de soixante-dix ans environ qu'il entreprit de consigner le fruit de ses patientes études et de sa longue expérience dans un ouvrage écrit en latin et intitulé *Opus ruralium commodorum*.

Ce traité a été plusieurs fois imprimé et de plus il a été traduit dans toutes les langues. L'édition *princeps* parut avec ce titre : *Petri de Crescentiis, civis Bononiensis, opus ruralium commodorum;* Augsbourg, 1471. Dès 1373, l'ouvrage de Pierre Crescenzi avait été traduit en français par ordre de Charles V. Cette traduction n'a été imprimée que deux fois, en 1486 et en 1540.

Le quatrième livre de l'*Opus ruralium commodorum* est entièrement consacré à la culture de la Vigne et à la préparation du vin. Il nous a paru intéressant de mettre sous les yeux

du public la traduction française de ce quatrième livre telle qu'elle existe dans le manuscrit de la Bibliothèque impériale, intitulé : *Ce livre est nommé Rustican, lequel parle du labeur du champ que fist translater le très noble roy de France Charles le quint de ce nom, l'an mil ccc soixante-treize.*

Ce quatrième livre du *Rustican* est le plus ancien traité de viticulture que nous ayons en français. Il serait, en outre, un des plus remarquables ouvrages qui aient paru sur la matière, s'il donnait la traduction toujours fidèle du livre de Pierre Crescenzi. Malheureusement, le traducteur s'est souvent éloigné du texte, il est quelquefois demeuré fort obscur, de sorte que nous avons cru nécessaire de rétablir par des notes les omissions les plus graves et les points les plus altérés, en prenant pour guide l'édition latine publiée à Bâle en 1548.

F. Fleurot.

CE LIVRE EST NOMMÉ RUSTICAN

LEQUEL PARLE DU LABEUR DU CHAMP

que fist translater le très noble roy de France Charles le quint de ce nom,

L'AN MIL CCC SOIXANTE-TREIZE.

Chy commence le livre des profiz champestres et ruraux, lequel compila maistre Piere des Croissans, bourgeois de Bouloigne, à la requeste de très noble et excellent prince le roy de France Charles le Quint. Cy sensuy :

Les rebriches du premier livre. . . . .

Les rebriches du second livre. . . . .

Les rebriches du tiers livre. . . . .

Le quart livre.

Le quart livre parle des Vignes et du labeur qui leur appartient et de la nature du prouffit du fruit.

Le premier chapitre quel arbre est la Vigne, la vertu des fueilles et des cendrez.

De la diversité des germes des Vignes.

Des diverses espèces de Vignes et quelles plantes.

De l'air convenable aux Vignes et des places convenables.

De la terre qui leur est convenable.

De la norreture et disposition de la terre ou l'en doit planter la Vigne.

En quel temps on doit cueillir les plantes des Vignes, et quelles plantes, et comment on les doit garder et porter ès loingtaines parties.

Quant et comment l'on doit planter les Vignes.

Des bourgeons et gittons et du renouvelement des Vignes.

Comment on ente les Vignes.

Du trenchement et purgation des Vignes.

Des arbres qui portent les Vignes.

De la formacion des Vignes et des arbres qui les portent.

De fumer la Vigne et du retranchement des faulses racines.

De fouyr les Vignes.

Des empeschemens qui nuysent aux Vignes et de la cure convenable.

De conserver et garder curables nouvelles ou grappes vieilles et seiches.

De leur vertu.

De l'appareillement de la Vigne.

Du temps de vendenger.

Comment l'en doit vendenger.

Comment l'en doit fouler les grappes et en faire le vin, et des choses que l'en fait des grappes.

Du vernist du vin de vue passé du vin consort et aussi du vin ciret.

De la purgacion du vin fait de grappes aigres et corrompues.

De la purgacion du vin grevé de pluye et d'eaue.

Comment on doit mectre le vin en tonneaux.

Comment on puet avoir par tout l'an du moust.

Comment l'en puet savoir se moust ou vin contient eaue et comment on le puet oster.

Comment le moust sera tost purgé.

Comment le moust ne bouldra point par dessus.

En quel lieu doit estre le vin pour mieulx durer.

De transporter le vin de vessel en vessel et de l'ouverture des tonneaux.

Du temps et de la manière de gouster le vin.

Des signes à quoy on puet congnoistre le vin durable et que l'en puet bien garder.

Des griefs nuysans qui viennent au vin.

En quel temps se corrompt le vin plus légièrement et se tourne plus tost.

Comment l'en puet mectre remède que le vin ne se tourne point.

Comment vin tourné sera clarifié et délivré.

Comment on nourrist vin et mue l'en en autre couleur.

Comment vin se mue d'une saveur en autre.

Comment le vin et les vesseaux seront nettoiez d'ordure.

Comment l'en pourvoiera que le vin ne aigrisse, et, s'il est aigre, comment il sera délivré.

Comment de vin l'en fait vinaigre.

Comment l'en fait vinaigre.

Du vin et ses vertuz.

Les rebriches du quint livre. . . .

LE QUART LIVRE

CHAPITRE PREMIER.

Quel arbre est la Vigne, la vertu des fueilles et des cendres.

La Vigne est bien congneue par devers nous, mais elle n'est point congneue ès froides contrées où elle ne peut vivre. Et pour ce nous disons que c'est ung humble et ployan abrillon (1), moult tortu et plain de neux et qui a larges conduitz, grant moelle et larges fueilles et trenchées (2), et qui ne peut vivre, bien estre ne durer sans taillier et sans estre apuiée et soustenue d'aucuns autres arbres, parches ou eschallas; et dont la liqueur qui vient de ses grappes que l'on appelle le vin, est tres prétieuse.

Les fueilles de Vignes sont très médicinables, car elles nétoyent et guérissent playes; qui les cuist en eaue, elles rafraichissent challeur de fièvre; et qui les met sur l'estomac, elles adoucissent grandement l'enfleure et pointure d'icellui; et si aident aux femmes grosses. Elles confortent le cervel et font dormir. Qui boit souvant de la larme, elle brise la pierre, si comme dit Dyascorides. Elles ayguisent la veue et ostent la lippe des yeux. Et si vallent contre morsure venimeuse, et si restraignent le ventre.

Et aussi la cendre d'icelles fueilles vault aux choses dessus dictes, qui la mesle avecques jus de rue et huyle.

Plinius dit que les fueilles de Vigne adoulcissent l'enfleure et ostent la douleur de la teste. Et qui les mesle avecques farine d'orge, elles guérissent chaulde artetigue (3). Elles vallent à dissintère. Et ce le passient en boit du jus, il luy prouffite et aide grandement; l'escorce de la Vigne et les fueilles

---

(1) Arbuste.
(2) Feuilles larges et découpées.
(3) La goutte.

seiches restreignent le seignier des playes et les guérissent et recloent.

La cendre de Vigne purge et guérit fistules, en brief temps, et adoulcist la douleur des nerfs et remet à point ceulx qui sont contrainctz; et avecques huille, guérist morsure de chiens et de scorpions ; et la cendre de l'escorce restitue les cheveulx perduz et les multiplie.

CHAPITRE II.

De la diversité des Vignes.

Ilz sont diverses manières de espèces de Vignes, selon diverses coustumes : car les unes sont soustenues de piex et de perches, et c'est en deux manières : l'une que à chacun pieu est une Vigne, si comme il est en plusieurs parties de Lombardie; et en ceste manière, quant en terre estrange (1) on la plante, on la mest trois piez loing l'une de l'autre ; et se la terre est grasse, quatre piez l'une de l'autre; et en la menue, trois piez et demy.

Une autre manière est que l'en estend une Vigne sur plusieurs perches et ainsi fait l'en en plusieurs parties (2). Et celles cy sont plantées en telle distance comme la terre requiert, selon la gresse ou maigreur, affin qu'elles puissent bien à point couvrir toute l'espace de la terre. Et cestes cy sont fouyes à houes et picz, s'elles ne sont trop grandement hautées et en grant distances (3).

Les autres la taillent en forme d'ung arbre, comme en Provence; et cestes cy n'ont mestier de pieux et sont faictes en ordre qu'on les puet bien arer et semer de diverses semences, et en telle manière qu'elles sont esgallement distans, si que on ne les puet arer (4); et en ceste forme elles sont loing l'une de

---

(1) Terra exilis, terre pauvre, maigre.

(2) Plusieurs parties d'Italie.

(3) A moins qu'elles ne soient hautes et très distantes.

(4) Et celles-ci sont tantôt en lignes correctes tellement distantes qu'on peut les labourer et les semer de diverses semences, tantôt également distantes en tous sens, et alors elles ne peuvent être labourées à la charrue.

l'autre à trois piez, ou plus ou moins, scelon la grosse de la terre ou sauvageur (1).

Aucunes sont faictes en ordre de perches et de eschalaz en manière de treilles, et sont basses de partie de souche, et haultes de la partie de dessus; ceste manière est gardée en Mutine (2) et en plusieurs autres parties ; et par espécial, en jardins et en esbatemens.

Aucunes autres Vignes sont joinctes aux arbres petis, formez et ordonnez par les champs loing l'ung de l'autre, scelon la voulunté du Seigneur (3). Toutesvoies la moyenne manière de distance est de quinze ou vingt piez. Et ceste manière est gardée ès parties de Milan.

Aucunes sont plantées ès rayes des foussés, quant on les treuve par les champs ou ès rues, et que ilz fructifient. Et ceste manière est gardée en Ytalie et en Mutine, et en Puise et en Toscanne ; et encores y est une Vigne mise et plantée en ordre. On mect perches et pieux; et à aucuns, pieux et branches, et aucuns eschalaz seulement, ou en estendant leur serment en deux ou en quatre partie au plus loing, comme une perche ensemble. Et ceste manière est gardée en Cardonne, en Cremonne et Piscore (4).

Et aucunes sont lessées à terre gisans sans aides. Et ce l'en ne doit faire que pour deffault et indigence de la province; et ce peut estre par espécial en montaignes seiches, où les grappes ne pourrissent point pour gesir à terre, ainçois sont gardées de la grant chaleur dou souleil.

---

(1) Sauvageur, traduisant exilis.

(2) Modène.

(3) Plus ou moins distants selon l'étendue qu'on veut consacrer à la culture du froment et à celle de la Vigne.

(4) Pistoja.

CHAPITRE III.

Cy parle des diversitez des genres des Vignes.

Moult de diversitez de gendres (1) et de espèces de Vignes sont, car aucunes doubtent (2) la pruyne et le nyeble (3), et les autres ne la doubtent que ung pou. Les autres doubtent seicherece et vent, les autres non, ainçois le souffrent bien (4), et les autres tard.

Aucunes vignes perdent souvent leur fruit en leur fleur, les autres non. Aucunes Vignes perdent leur fruit par bruyne, et les autres s'en défendent bien.

Les unes sont legièrement (5) rompues par le vent, et les autres s'en deffendent bien. Les unes doubtent pluye, les autres grant seicherece.

Les unes ont gros neux et espès (6); et les ungs les ont longs et loings l'ung de l'autre. Les unes font gros et longs gittons (7) et les autres petis. Les unes ont grant moele et les autres petites. Les unes ont les fueilles entrecisées et les autres non, et les autres les ont rondes et continuées.

Les unes font grappes noires et les autres blanches. Les unes se font raisins petits et nombreux; les autres grans et assez rares; les unes font grains durs et grans; les autres molz.

Les unes ont l'escorce (8) dure, et les autres desliée et tendre.

L'une Vigne fait beaux grains et clers, et l'autre obscurs. L'une Vigne porte grain doulx; et l'autre agu, vert et aigre.

---

(1) Genres.

(2) Redoutent.

(3) Nyeble, nuage, brouillard.

(4) Les unes sont très fécondes, les autres peu; les unes murissent leur fruit de bonne heure et les autres tard.

(5) Facilement.

(6) Ont nœuds gros et épais.

(7) Gittons, pousse de l'année, sarment.

(8) La peau des grains de raisin.

Aucunes font vin bien gardant, et les autres font vin legièrement corrompu.

Et ces différences sont clers et manifestes aux personnes experts en cet art.

CHAPITRE IV.

De diverses espèces de Vignes.

Les diverses espèces de Vignes sont appelées par divers noms en diverses contrées et provinces; mais pour ce que aucunes sont bonnes et les autres moins bonnes, je diroye des meilleurs et leur bonne condition, et escripray leurs noms. Et puys je diray des autres moins bonnes, affin que par la congnoissance d'elles, ceulx qui vouldront anter et planter Vignes sachent eslire les meilleurs.

Je dy doncques en premier qu'il est une manière de grappes que l'on appelle en Italie Seclane (1), qui bourgeonne assez tard, et est une grappe blanche qui porte grains rons et souffisans raisins et espès, et a la fueille moïennement entreciée (2). Et si gitte en chescun serment, soit veil ou nouvel, deux ou trois ou quatre ou chincq grappes; et le boys est si dur que les sermens a peine en seront ploïez jusques à terre, pour la cause du pois des grappes.

Et toutesvoies il passe mesure de remplir ses bourgeons, et ses grappes sont molt vineuses et luysans, et sont tost meures, et le vin est tres subtil, très cler et transparant et assez puissant, meur et gardable.

Il desire terre grasse et moiteuse (3) et fructifie mieulx en celle que en aultre terre qui la retaille (4) estroictement, car elle ne puet nourrir longs gittons avecques ses grappes; et est commune à Pise et ès parties des montaignes de Mutine (5),

---

(1) Sclava.
(2) Raisins médiocrement grands et épais.
(3) Il y a dans le texte « terre maigre ou médiocre et monteuse. »
(4) Si on le taille court.
(5) Au lieu de Pise et Modène, il y a dans le texte Brescia et Mantoue.

on la tient en grant espicialité et honneur par devant toutes.

Il y a une autre espèce qu'on appelle Albane, qui bourgeonne merveilleusement tard et a une grappe qui a longs grains et fait assez longs raisins, grans, bons et espès, et fructifie moïennement et a les fueilles entrecisées; et en est le bois si dur et le serment qu'il ne fleschit point à val pour le pois de ses fruis et les grains reçoivent grant couleur du souleil, et est bientost meur, et en est la saveur doulce, mais l'escorce en est aucunement amère (1); et pour ce il vault mieux que le vin en soit tost trait que qu'il bouille avec l'escorce longuement. Le vin en est très fort et puissant et de noble saveur et bien se garde, et est moïennement délié. Et se on le cueult plus hastivement, on le garde mielx.

Ce vin est à grant honneur à Romagelle et en Surlin où on le retaille très estroictement, car il ne vauldrait riens à longs sermens.

Il en est une autre espèce que l'en appelle Tresbanne (2) et est blanche à grains ronds, et si fait molt de grappes et petis, et est brehaigne (3) en sa jeunèce, et porte largement en sa viellèce et fait noble vin et se garde bien. Et ce vin est grandement renommé en toute la Marche.

Une autre espèce y a que l'en appelle grainolatre (4) qui n'a que ung pepin dedans le resin et les grains aucunement longs (5) et très clers. Fait vin tres cler et puissant et durable et de noble saveur et odeur et est prinsé grandement à Cardonne et en ces parties.

Il est une autre espèce que aucuns appellent Melice ou Farcule, qui a grains blans et les a rons et troubles et déliée escorce et poise (6) merveilleusement et se deffait bien en terre assez maigre et fait (7) moïennement et puissant; et ne est moult bon vin subtil ne gardable; et celle est bien prisée à Bouloigne.

---

(1) La peau des grains est âpre et un peu amère.
(2) Tribiana.
(3) Stérile.
(4) Grangnolata.
(5) Un peu longs.
(6) Malixia ou Sarcula.
(7) Pèse.

Une autre espèce est que l'en appelle Gargaingne (1), qui est blanche et ronde, merveilleusement doulce, clere et luysant et de couleur dorée, à grosse escorce, et est plus durable et gardable que tous les autres; et est molt plantureux en fruit et par espécial la fumèle, car le masle ne vault riens; les grains du masle sont longs et de couleur d'or, mais il est brehaing du tout (2). Le vin en est subtil très grandement et bon et cler et tresparant de petite puissance à Boloigne et à Pade (3).

Il est une autre espèce de Vigne que l'on appelle Albanicque (4), qui est assez blanc et non luisant et plain de tâches rondes ; et aussy est merveilleusement doulx et fait bon vin et très doulx et est en aucun temps plantureux, et en aucun temps brehaigne et par espécial qui la taille estroit, mais qui la taille longue elle est assez plantureuse; et ceste est en grant honneur en aucunes contrées de Boloigne et par espécial au bourg de Paingal.

Une autre espèce y a que len appelle Buranesse (5), qui a une grappe blanche moult doulce et belle et fructifie ès arbres; et si en a ung autre appellé Segame (6) qui n'est pas plaisant à manger et est moult plantureuse ès arbres, et pour ce elle est bien compétent où les gens pillent et robent les Vignes. Et ces deux manières sont pas devant les autres amées à Pistoïe (7).

L'en treuve deux autres espèces de Vignes à grappes blanches. Combien qu'elles soient par devers aucuns de grant représentation, toutevoies on les tient par devers nous pour moins bonnes, et par expérience par diverses raisons et pour cause qu'elle y apporte trop peu de fruyt et qu'elle redoubte

---

(1) Garganica.
(2) Complétement stérile.
(3) Bologne et Padoue.
(4) Albanica.
(5) Buranexa.
(6) Africogna.
(7) Ici est omise la phrase suivante : Il y a encore d'autres espèces de Vigne bonnes pour les arbres comme la Linodella qui donne un vin bon, abondant et facile à garder; elle est surtout cultivée près de Pise; comme la Verdiga qui fait de petits sarments et de nombreux fruits, et le Verdecla dont les grains sont petits et verts et les raisins nombreux. Ces deux sortes qui sont considérées comme inférieures se trouvent dans les Vignes anciennes et dans quelques nouvelles aux environs de Bologne.

plus la bruyne ; et ceulx cy sont muscadez (1) et linatique ou linavita; et sont très bonnes à menger, quant elles sont sur les arbres; mais en Vignes apesses et près de terre elles ne plaisent point.

Vin (2) grec et vin de Garnache (3), combien que par devers nous ilz facent bons vins, toutesvoies elles font pou de bourgeons et courtes grappes, et Fuzalane et Suzina (4) qui font bons vins et sont, aucuns ans, plantureux merveilleusement et portans grans grappes; mais elles sont aussi comme chescun an desistées de leur fruit et elles seuffrent grant deffault (5).

Des Vignes noires on en trouve de très bonnes et aucunes qui valent pou. Les bonnes sont Grila et Siringe (6), lesquelles sont appelées par autres noms Merdegala et Rabiola; et sont aussi comme d'une condition (7), car elles sont ung petit noires ; et portent assez fruit chescun an ; et ont longs grains et subtil et déliée escorce et le vin et bon et gardable et la pluie si criève leur escorce. Elle ne vient pas en montaingnes, mais elle vient bien en terre champestre. Toutevoies il y a aucune différance pour ce que les Serviges (8) sont plus noble vin, mais elles en font moins, par ce qu'elles ont petis gittons, combien que elles en font plusieurs; et si portent petis resins et Grilla si fait tout au contraire. Et toutevoies ces deux espèces habondent en Bouloingne et en plusieurs autres lieux.

L'en treuve une autre espèce de vin rouge que l'en appelle Nubiolan, qui n'est pas délictable à manger, mais elle faict moult de vin et demande terre très grasse et bien pleine de

---

(1) Muscatellus et Linatica.

(2) Vin pour Vigne.

(3) Græca et Vernacia.

(4) Au lieu de ces deux noms on lit dans le texte : « Et Berbigenes et Cocerina et Groposa et Suxolana et Bansa.

(5) Elles sont en certaines années très fertiles, mais dans les années intermédiaires elles sont dépourvues de fruit et elles supportent bien les intempéries pendant la floraison.

(6) Grilla, Sisaga ou Mardegena.

(7) Qui sont dans les mêmes conditions.

(8) Sisaga

fiens et heit les umbres, et est moult hastive en fructifier et fait très bon fruit et le vin en est puissant et se garde bien, et ne ose sà estre oultre une journée, et est en grant représentacion en ces parties (1).

Il est une autre espèce que l'en appelle Maiolus qui fait une grappe très noire et est hastivement meure et fait bons et beaux et espès résins et est très doulx en saveur et fait très doulx vin et qui bien se garde et est plantureux et vient en terre pleine et en montaigne. Et ceste Vigne est à Boloingne, tout entour.

Une autre espèce y a que l'en appelle Duracula (2), qui est merveilleusement noire, et si a longs grains et fait ung vin noir oultre mesure. Et ce vin est bon en terres moestes et pleines d'eaues, mais en montaignes et lieux secs ne vault riens et point ne vient en celles terres (3).

Il y a une autre espèce que l'en appelle Gonnaresta (4). Le resin n'en est pas très noir, mais il est long, et avant qu'il soit meur toutes ses fueilles cheent ; et est de saveur poignant et aigre; elle fait souffisamment fruit; elle a pou de grappes et si fait très bon fruit et bon vin et qui se garde longuement. Et ceste espèce n'est pas communément mengée d'oiseaux ne de chiens, pour ce quelle n'est pas doulce. Ceste Vigne est en plusieurs lieux en tour Bouloingne, ès montaingnes.

Il est une autre espèse que l'en appelle Vimarionis (5) qui est pareille à ceste devant dicte en saveur et en durée et en forme; mais elle a trop plus grans résins et plus gros grains et fait plus de vin qui est moult bon. Et ceste Vigne demande plus grasse terre et si est en pluseurs parties en tour Bouloingne.

Une autre espèce de Vigne est appelée Pederinga (6) qui a moult de grains et gros et espès et moult de grappes et fait gros vin et bon en l'yver, quant il vient en bonne terre; mais

---

(1) Et est en grande réputation à Asti et lieux voisins.
(2) Aduracla.
(3) C'est cette variété qu'on choisit de préférence à Ferrare.
(4) Gmaresta.
(5) Gimnaremus.
(6) Padrinca.

il ne dure point en esté. On le trouve es parties de Bouloingne et en plusieurs autres parties et citez.

Pluseurs autres espèces de Vignes qui sont noire et sont louees par diverses conditions comme Pignoz (1) qui sont moult amez vers Milan et ne font bons fruiz vers nous. Et si comme une autre Vigne appelée Albatiqua (2), qui moult doubte tempeste et orage et fait cruel et dur vin, et comme Varena Clautusa et Pouma (3), lesquelles, ja soit ce qu'elles soient de grant doulceur et facent bon vin, toutevoies elles sont aussi comme brehaignes et doubtent tempestes et bruynes, et aussi va Lamuga et Musca (4) qui sont très grandement noires et aussi Melagunus (5) qui est la plus tost meure que tous les autres, et aussi Canicula dont la grappe est très belle et bien se garde.

Ilz sont unes Vignes qui ont les grapes rouges si comme Cynapulin (6), qui est très doulx et bien se garde, mais elle n'est pas bien plantureuse en fruit.

Unes autres manières sont de Vignes sauvages que l'en appelle Labruques (7), dont les unes sont blanches et les autres sont noires, qui sont très petis grains et petites grappes qui sont aux arbres et ès hayes d'espines vertes et croissans de leur naturel mouvement, sans autre labouraige; et qui les laboureroit et tailleroit, elles se affranchiroient et feroient plus gros grains et plus grosses grappes. Et celles qui sont noires taingnent le vin et le clarifient, quant on les mest entiers ou ung pou cassez dedans les tonneaux, et point ne blecent la saveur du vin; et les grappes blanches aussi clariffient le vin blanc et le puriffient.

Il y en a aussi aucunes espèces de grosses grappes et durs que l'en appelle Pergula ou Brumestra, dont les unes sont blanches et les autres sont noires et les autres sont rouges. Et les

---

(1) Pignolus.
(2) Albarica avec laquelle on colore les autres vins.
(3) Varana Clentina et Portina.
(4) Valmirica et Tusca.
(5) Melegonus.
(6) Canopum.
(7) Labrusta pour Labrusca.

unes ont grains ronds, les autres grains très longs et les autres moïennement. Et de toutes ces choses les unes sont hastives à meurer et les autres tardives. Si povez eslire de cestes cy celles qui myeulx vous plaisent pour menger; car on ne les plante pour autre cause, pour ce qu'on n'en fait point de vin, combien qu'elles soient convenables à faire verjust bien aigre et poignant.

CHAPITRE V.

De l'air qui convient aux Vignes.

Le ciel est de moïenne qualité et doit plus tendre à qualité tiède que froide, et plus à seiche que a moeste ne trop umbragé ; mais par devant toutes autres choses entre tempestes et vens les Vignes doubtent la galerne pour la froideure, mais le vent de midy leur ayde et engroesse et amollist (1). Et doit l'en regarder se l'en ara plus de vins ou moins ou s'il sera moyen ou meilleur du siége de la place des Vignes, c'est assavoir, que les champs et les valées ou il n'a pas trop d'eaue portent plus de vin; et les champs et ces constrées qui se sentent d'eux, portent plus noble vin. Et devons savoir que ès froides contrées qui sont montueuses les Vignes doivent estre vers midy et en chaudes contrées vers septentrion, et en contrées atrempées vers orient, ou, se mestier est (2), vers occident, affin que par ceste diligence soubtile la qualité qui les autres excède soit atrempée ; car ce aide bien aux Vignes si doit l'en mectre la Vigne qui résiste bien contre la bruyne et gros air et planter en lieu plain, et ès coustez celles qui demandent le sec et en terre grasse les Vignes gresles et bien portans (3), et les Vignes fermes et portans largement, en

---

(1) Mais la Vigne redoute par-dessus tout les vents et les tempêtes. Cependant le vent du nord féconde celles qui lui sont exposées, tandis que le vent du sud améliore leurs produits.

(2) S'il est nécessaire.

(3) Portant beaucoup de fruits.

seiche et maigre terre et froide. Et celles qui se avant (1) destre meures avant yver, en lieu froit et plain de nues. Et celles qui portent durs resins et qui entre chalmes (2) fleurissent plus seurement et mieulx se trouvent en lieux venteux ; et celles qui ont le grain plus tendre en lieux chaux et moestes; et celles qui ne peuvent porter pluyes en lieux secs. Et affin de dire moins de paroles, on doit eslire les Vignes qui de leur nature desirent contraires lieux à ceulx où elles ne pevent durer; mais toutes contrées plaisans et seurs pour semer sont bonnes pour toute manière de Vignes. Le saige homme et esprouvé amera ce que j'ai dit et ordonnera scelon ce que les choses se porront ordonner.

CHAPITRE VI.

De la terre qui est convenable aux Vignes.

La terre pour mectre et planter Vignes ne doit estre trop espessie ne trop déliée, et plus doit approucher au delié ; mais elle ne doit pas estre trop menue ne trop gresle ne trop semée, combien que le fiens y soit bon, ne trop pleine champaigne ne trop roide montaigne, ne trop large champaigne ne trop angleuse ne salée ne courrompue ne telle que doyve blecier la saveur du vin.

Zophus et aucuns autres pays plus durs où les Vignes sont serves de gelée et les gelées sont grans et sollibz portent très belles Vignes et les racines en sont refroidies en esté et l'umeur détenue et gardée, mais que la gelée soit dissoulte, le champ pierreux et de pierres roide et bien, et toutesfois que ces choses cy se meslent toutes avecques les grasses moestes et que len y mecte des saules et oisiers en tour la terre pour ce qu'ilz ont froidure et humeur, il ne soufferront point que les racines meurent de soif et secherece (3). Après les lieux où

---

(1) Se hâtent d'être mures.

(2) Nuage de poussière.

(3) Le tuf et autres terres plus dures portent de beaux vignobles quand ils sont divisés par la gelée et le soleil; les racines y trouvent de la fraîcheur et de l'humidité

la terre et eaue decourt des montaignes, la terre est ardileuse et bonne, mais la seule ardile (1) leur est contraire. Noir sablon et rouge est bon si forte terre est meslée; terre sabloneuse fait estre toute Vigne maigre qui ne gicte gros fiens (2). C'est forte chose que Vigne se prengne et viergne en terre rouge (3). Combien que si elles y viennent elles puissent estre depuis nourries à celle. Et certes ceste terre est adversaire aux euvres de terre, quant elle ne receoit attempance ne humeur du soleil ne de rousée ne de pluye ne secherece attrempée, car trop y a toujours ou de l'un ou de l'autre (4). Et se l'on en trouve aucune attrempée, c'est la meilleure et par espécial celle qui est plus déliée.

Nous congnoissons la terre prouffitable aux Vignes par telx signes, se la terre est de corps delié et ung pou mouvable, et verges et arbres qu'elle portent sont tendres et doulx et uniz et netz et longz et fructueux comme sont poiriers sauvaiges et pruniers buissons et telx arbres qui point ne soient roigneux, ne fossuz, ne maigres ne braingne (5); celle est terre bonne là terre ou de la dernière condition ou il aura eu vieilles Vignes; se necessité le requiert, il fauldra arer la terre par plusieurs foiz, affin que toutes racines des premières Vignes si soient hors et leurs seps et les tiges toutes. Et lors l'en plantera seurement nouvelles Vignes.

---

en été. Mais les graviers, les cailloux, les pierres mobiles mêlés de bonne terre, des silex placés çà et là font aussi de beaux vignobles parce que leur humeur froide et humide empêche les racines d'avoir soif.

(1) Argile et argileuse.

(2) Si l'on y met beaucoup d'Engrais.

(3) Rubica, sanguine, craie rouge.

(4) Et certes cette terre est adversaire aux œuvres de terre parce que avec peu de pluie et de soleil elle est toujours ou trop humide ou trop sèche; aussi le sol le plus utile est-il celui qui entre tous ces excès tient une juste mesure.

(5) Stériles.

CHAPITRE VII.

Du labourage de la terre où la Vigne doit estre plantée.

L'en doit ès lieux secs au moys de septembre ou d'octobre et en lieux moestes en janvier ou en février ou en mars, fouir et houer et abourer la terre ou len doit planter la Vigne et lors la planter et ce est fait en trois manières (1), car on la fouist toute la terre ou de petites fousses ou de longues rayes; car quant le champ est ort on le doit fouir et remuer, affin que les herbes sauvaiges soient toutes hors et que l'en plante les nouvelles, et puis len fait fossez pour retenir l'umeur et soient larges de trois piez ou de quatre, en haulteur d'ung pié en lieu moeste ou de deux en lieux secs et arez. Et ceste Vigne que l'en doit après houer et fouir à houer et à piez on la laisserait au soleil, car elle est nourrie en la fosse par la vertu du soleil; et ces choses doivent estre loing en distance de trois ou quatre piez en terre menue et maigre, et de cincq piez en terre grasse, et de trois piez et demy en terre moyenne. Mais

(1) D'après le texte latin, le chapitre VII, presque en entier, doit être rétabli ainsi. ... « Ce qui se fait de trois manières, par un labour en plein, par de longs fossés ou sillons, par des fosses courtes. Un champ doit être labouré en plein lorsqu'il n'est pas propre; on arrive ainsi à le débarrasser des buissons sauvages, des racines et des plantes nuisibles. Mais quand la terre est nette, on peut y faire des sillons ou des fosses; les premiers sont les préférables, parce qu'ils répartissent mieux l'humidité. On donne à ces sillons la longueur du champ, sur une largeur de trois ou quatre pieds et une profondeur d'un pied dans les endroits humides et de deux dans les endroits secs. Ensuite, si la vigne doit être cultivée à bras d'homme, on laisse sans y toucher entre un sillon et le suivant un espace tel que les lignes des souches soient distantes de trois ou quatre pieds, savoir : trois dans un sol maigre; quatre dans un sol fertile et trois et demi dans un sol médiocre. Mais si la vigne doit être labourée, l'espace qu'il ne faut pas creuser aura cinq ou six pieds de largeur. Si on veut employer des fosses courtes on leur donnera pour longueur la distance qui doit séparer deux souches, et on mettra un cep à chaque extrémité. Il ne faut pas donner à ces fosses plus de deux pieds de profondeur. On peut aussi très facilement laisser entre les sillons ou fossés longs une distance trois fois plus grande que celle qui doit plus tard exister entre les ceps. On met alors dans chaque fossé des plants de vigne deux fois plus nombreux. Les lignes de ceps sont soignées à la houe, et les intervalles, labourés à la charrue, sont pendant trois ou quatre ans ensemencés de plantes diverses. Quand les vignes sont devenues fortes, on les couche l'une à troite

se il convient arer les Vignes, on laissera cincq ou six piez qui ne seront point arez ne foussciez. Et se tu veulz en aucun temps que la terre soit arée pour cause des despens eschever et pour plus avoir de fruit, si fait que la fousse soit loing l'une de l'autre dix ou douze piez; et quant par l'espace de quatre ans elle sera bien creue, l'en poura planter plantes et faire belles ordonnances de Vignes et remplir toutes les espaces, et luy sera prouffit se on la plante plus expresse de la moitié, affin que de chescune eschiele et ordonnance une soit traite par une partie et face deux Vignes de cet ordre, et ainsi des autres et tout sera acomply, et s'il esconvient faire fousses, si les face len loing, pour ce qu'il ne doit avoir distance entre les Vignes, si que ou chief de chescune fousse l'en mectra une plante et ne doit l'en faire les fousses que de deux piez; et si doivent estre les coustez de distance pareille, affin que la Vigne qui seroit oubliée ne soit blecie.

Les pesseaux seront deux mez en parfont dedans terre et les couverront et affermeront en terre, et plusieurs choses avecques ce que les vignerons sçavent tous, si le laisse pour cause de briefveté, et comment on fait trouz en terre ou on la doit planter et comment lon doit oster tous les arbres.

---

et l'autre à gauche; on fait deux ceps avec chaque plante, et ainsi tout l'espace se trouve occupé. Il ne faut pas planter par le froid, parce que les sarments pourraient en souffrir. Il faut couper très régulièrement les parois des fosses pour que la vigne ne soit pas ultérieurement blessée par les instruments de labour. Quand on procède au défoncement, il faut veiller à ce que les ouvriers lui donnent partout une profondeur de deux pieds, et ne laissent pas certaines parties sans les fouiller. On pourra sonder le terrain défoncé avec une tige rigide, de longueur déterterminée, et s'assurer ainsi de la bonne exécution du travail. Il faut avoir grand so.n de ramener à la surface les racines des ronces et des buissons, et en général de toutes les mauvaises herbes.

« On peut encore faire, pour planter chaque cep, une petite fosse étroite et de profondeur convenable; ce procédé est fort employé aux environs de Bologne. On peut même planter chaque cep dans un trou fait avec un pieu ou mieux avec un instrument en fer de mon invention, qui a pour avantage de retirer la terre du trou, d'éviter sur les parois un tassement qui oppose une grande résistance au passage des racines. Le champ à défoncer sera d'abord dépouillé des arbres qui s'y trouvent. Sans cette précaution, on s'expose à fouler les terres récemment travaillées pour les enlever, ce qui serait fâcheux, car l'expérience a démontré que les vignes réussissent mieux dans les terres très récemment défoncées que dans celles qui se sont déjà affaissées. »

CHAPITRE VIII.

Cy devise quant l'en doit cueillir les plantes de la Vigne, et quelles plantes, et coment on les doit garder et porter en loing païs.

Les plantes des Vignes que l'en doit cueillir pour replanter, doivent estre cueillies quant on les veult planter, et si les puet on cueillir aussi avant, mais que l'en les garde bien aussi.

Le meilleur temps de les cueillir est le moys d'octobre, quant les feuilles commencent à cheoir et encore y ait une grant partie de fueilles, pour ce que la chaleur de la Vigne est encore espandue dedans les rameaux. Et quant les feuilles sont à terre tombées pour la gelée, lors les rameaux n'ont point de chaleur naturel'e car ele s'en est jà alée en la racine en terre, et pour ce celles plantes ne viennent pas bonnes et aussi le temps leur est contraire.

Le temps aussi de mars, où la chaleur retourne aux rameaux, si est bien bon pour cueillir et ilz ont plusieurs causes de eslire les plantes, l'une que l'en preigne la Vigne et la terre qui ne soit pas trop grasse, car elle doist estre plus maigre que la terre où on la veult planter.

Item, len doit prendre le giton de la Vigne moyenne, et non pas de la plus hault, et qu'il y ait cincq ou six bourgeons d'espace loings de la vielle Vignes, car ce sont ceulx qui mieulx en viennent (1).

On doit aussi prendre les gictons de Vigne plantureuse, ne soit pour ce es rameaux qui portent chescun an deux ou trois grappes; mais pour ce quelles se courbent et baissent par grant habondance de fruit; ce sera signe de plante et de

(1) Il y a de plus dans le texte : « On doit rejeter les extrémités des sarments et les petites ramifications, parce qu'elles manquent de fécondité. Un sarment né sur le vieux bois ne sera pas considéré comme fertile, alors même qu'il porterait du fruit; il tient son produit de sa mère, mais changé de place, il n'a plus que la stérilité qu'il doit à son origine.

fertilité si le fruit ploye aucune choce dure (1), par son pois et se les branches sont pleines de sermens de toutes pars. Et après ce que nous devons savoir que on puet congnoistre se les Vignes sont precieuses et planlureuses par le pendant des arbres, après ce que le fruit est cueilly, car les queues qui demeurent en partie le demontrent.

Collumella si dist qu'on les puet cognoistre par la noblece des rameaux et qu'il ne souffist pas d'ung seul an, mais de quatre ou plus; et le puet on savoir pour ce que ilz soient durs et fors et que ilz ne soient pas de durs sermens, car ceulx se courrompent et pourrissent bien souvent (2).

La mesure de la plante doit estre, selon Paladius, du long d'un cousté (3), mais il me semble qu'elle doit estre plus longue, par especial en lieu de declin et de montaignes et de coustiers et lieux secs; et quant on les ploye ès fosses, on les doit premièrement purger de rameaux, de bourgeons et de gictons; les mectre (4) en sec lieu que le vent ne le souleil ne les seichent pas et que point ne soient blecez, par espicial sobz terre et garder bien par quinze jours ou plus (5). Et se il les convient porter preigne l'en feurre ou paille de froment et les mesle l'en avecques la terre et boute len là les plantes doulcement et les enveloppe len en ung sac ou autre chose et les lie len bien par devers le gros et les racines et les garde len du vent et du souleil.

Et si le temps est trop sec, l'en pourra mectre les grosses testes en eaue, et ainsi on les pourra porter bien loing, sans nul damage.

---

(1) Si le fruit sort sur du bois dur, sur du vieux bois.

(2) Le sens est qu'il faut choisir des sarments n'ayant avec eux aucune partie du vieux bois, parce que celui-ci souvent se corrompt et pourrit.

(3) D'une coudée.

(4) Pour conserver les plants de vignes, il faut les mettre, etc.....

(5) Spécialement sous terre, si on ne doit les garder que quelques jours. Mais si on est forcé de les conserver longtemps, il faut les enterrer complétement et fouler la terre de telle sorte que les plantes soient en contact parfait avec elle.

CHAPITRE IX.

Cy parle quant on doit planter Vignes et comment.

En temps de septembre et d'avril doivent les Vignes estre plantées en lieu froiz, et en lieu atrempé au moys d'octobre et de mars, mais en lieux chaux ou moys de novembre et de février. Mais toute voies que en tous ces lieux, s'ilz sont moestes et champestre et bas, que on les plante après yver; et affin que la chaleur des Vignes ne soit de double humeur estainte tant du lieu comme de l'yver. Et se les lieux sont secs et en montaignes, on les puet planter avant l'yver. Et es lieux atrempez on puet planter et avant et après, et les doit l'en planter en beau temps, quant la terre est ung petit moeste. Et mieulx vauldroit qu'elle fust ung petit arée et seiche que boueuse et trop moeste.

Quant on plante Vigne par ordre on la plante en creux faiz de pieux et de instrumens de fer et met l'en un trou deux sermens et de la terre deliée ou de la croie ou du fiens ung petit jusquez ou millieu du trou, et le remanent de sablon ou de croie (1). Et se on la plante es petites fosses moïennes près des moyennes plantes soient en bas ou en hault, on les doit planter loign l'un de l'autre et les sarres len o les piez (2). Et ne doit len point tordre la Vigne au planter ne travailler; car l'en empescheroit ce de quoy sa racine doit venir. Et doit l'en lesser deux gictons beaux et grans sur terre. Et l'à où la terre est grasse, on doit laisser plus grant espace entre les plantes que en la maigre; car il fault trois piez et demy de terre en terre maigre et quatre piez en grasse. Et scelon diverses Vignes on doit faire en diverses manières. Et on

---

(1) Le texte dit seulement : « Du sable ou de la terre pulvérisée, mêlée de fumier passé ou du marc de raisin remplira le trou jusqu'à mi-hauteur; le reste sera rempli de craie ou de la terre du champ. »

(2) Si on plante dans de petites fosses de profondeur convenable, les sarments étant régulièrement disposés, on jette un peu de fumier et on remplit de terre médiocrement foulée.

suite a ung grand tas de paroles et de petit de profit, si le laisse, car il n'est vigneron qui ne le saiche (1).

Se tu veux nourrir arbres ès Vignes, tu prendras deux Vignes bien enracinées et les planteras et les abaisseras; et garde qu'elles ne se entre touchent aux racines, et les joindras aux coustez des fousses. Et scelon que dit Varron, on ne doit point emplir la fosse ne accomplir avant ung an; car ce fait enraciner la Vigne (2); et je croy que c'est bon en lieux secs, mais non pas en lieux moestes, car ilz periroient et pourriroient legièrement par l'umeur qui ne les couverroit de terre.

Les arbres dont l'en puet peupler Vignes et champs sont ormeaux, saules, peupliers, fresnes, cerisiers, couldres et leurs semblables. Mais nous ne povons user de saules et de poupliers fors que en lieux moestes. Et doivent estre les arbres loing des Vignes deux ou trois piez, qu ilz n'empeschent la Vigne.

Qui veult transplanter Vigne, on la doit planter en un ung courbeillon d'ousiers cler et emplir de terre et mectre en terre là où elle se enracinera; et la pourra len porter courbeillon et tout ce transplanter et le courbeillon si pourrira et vauldra ung fumage. Et puis entour la Vigne on doit faire hayes et foussez, chacun le sceit, pour garder la Vignes de porceaux et de bestes.

---

(1) Voici ce grand tas de paroles, si facilement mis de côté par le traducteur :

« En outre, il ne faut pas ne planter qu'une seule variété de vigne, de peur qu'une année mauvaise pour cette variété, n'enlève tout l'espoir de la vendange. Il convient de planter quatre ou cinq variétés et de les disposer en carrés distincts. On a ainsi l'avantage d'employer moins d'ouvriers; on fait des récoltes successives, vendangeant d'abord les variétés les plus précoces, puis les plus tardives. On peut même conserver pur de tout mélange le vin qui provient de chaque variété. Si cela paraît trop difficile, on peut se limiter à des variétés qui mûrissent en même temps et qui ont à peu près la même qualité. On plante aussi dans de grandes fosses qui ont en largeur la distance des ceps. On met quatre sarments dans les angles et on répand d'abord du marc et du fumier, puis de la terre amendée. Quand on veut planter des arbres avec la vigne, il faut former en pépinière des plants d'une variété vigoureuse, puis les arracher et les replanter dans la fosse en même temps que l'arbre. En pépinière, on plantera à petites distances, et on enlèvera après deux ans de végétation. Au moment de la plantation, il faut avoir soin de raccourcir chaque branche et de rogner toutes les racines qui auraient été blessées. »

(2) Varron conseille de ne pas remplir complétement la fosse pendant la première année, pour forcer les racines à pénétrer plus profondément dans le sol.

La manière de Prunguier est bonne où les Vignes sont par ordre plantées comme arbres et sont en distance pareille, l'une comme l'autre ; mais l'en ne mect que une plante en chacune fousse. Et bon est ainsi faire en deux rens, mais l'en en puet mectre deux en chacune renge de la tierce renge, affin que se l'une plante des deux renges seiche, l'une des plantes de la tierce renge la secourra. Et qui en mectrait deux, il fauldroit oster la plus feible. Si doit len regarder la face du ciel et de l'air quant l'en plante les Vignes.

CHAPITRE X.

De la multiplication de la plante de la Vigne et de la régéněracion.

Multiplicacion de Vignes est faicte aucunes fois ès Vignes par rameaux ; car aucunes foiz l'en mect Vigne en lieu vuid où scelon l'ordre il y deveroit avoir Vigne ou il n'en a point ; ou aucunes foiz que en lieu d'une vieille Vigne l'en y mect de la jeune et il y a plante, sermens beaux et bons et aucunes foiz ès circonférences on les preigne et les retaille l'en affin qu'elles portent plus de vin. Et quant on conduit les sermens en lieu ordonné on le fait hastivement, quant le serment est long, ou par diverses foiz, ou par divers ans, quant les sermens sont cours. Et si doit l'en considérer en toute multiplication de Vigne quelconques qu'elle soit. Et se l'en veult planter bonne Vigne en lieux de moins bonne, l'en le fera hastivement et ostera l'en la chétive loing d'ung pié (1), affin que quant l'en aura osté le fruit de la chestive, on la ostera et mectra la bonne. Et quant on la trait aux arbres, on la doit mectre d'ung pié ou au moins de l'autre.

En toutes ces manières dessus dictes il convient mectre du fiens dessus terre, en fousses, entour la Vigne. Et ne mectra

---

(1) Quand la marcotte doit servir à remplacer un cep supprimé, tantôt on la met immédiatement en place, tantôt on la conduit d'abord à un pied du cep à remplacer.

l'en point dessoulz la Vigne par le lieu ou elle est plantée; car autrement la Vigne seicheroit ou vauldroit pis, par l'excessive chaleur du fiens. Si ne estoit que l'en y mist ung petit de fiens veil et meur et vuide de chaleur.

L'en puet faire celle préparacion de Vigne en foussoiant la Vigne toute en retournant les sermens en forme d'ung arc sur terre et laissera l'en une partie de la Vigne en la fosse, et s'il a ainsi esté par deux ou trois ans on les doit retrancher, car la foiblèce des racines de deux ans ne sont pas bien suffisans pour defendre la nouvelle Vigne (1).

La vieille Vigne qui long temps apporte et fructifie est renouvelée par diligent labouraige en temps deu et convenable, ou par bien fumer et retrancher en terre de sablon et en lieu plein de croye ou en lieu sablonneux (2), ou par grant retranchement, quant la souche est pleine de jus et de humeur (3).

Collumela si dist que se on trenche ung grant giton de la Vigne avec ung tronc entier et on le plante de ferme terre estroitement et que l'en le fume et labeure souvent (4); mais se le tronc est tout corrompu de viellèce, on le doit trencher en mars, après la terre ou dessoulz, affin que les gictons qui estoient venuz ou tronc soient trenchez, et ainsi celle Vigne sera renouvelée. Ou quant la Vigne qui est seule (5) auroit gictées ses branches trop longues portans fruit (6), l'en traira l'une des branches bien loing de la Vigne, et quant il gictera hors de terre, on l'apuyera à la Vigne, et après deux ans on

---

(1) Ces propagations peuvent se faire, soit en couchant dans une fosse le cep tout entier, soit en faisant passer sous terre une partie de la vigne, la souche restant debout et formant un arc au-dessus du sol. Dans ce dernier mode, il faut séparer la marcotte après deux ans ou mieux après trois ans, car les racines de deux ans sont faibles pour nourrir la vigne.

(2) Par fumier d'engrais ou de sarments, par addition de sable pour les lieux trop crayeux, ou de craie pour les endroits trop sableux.

(3) Et par suppression sévère toute la partie du cep qui a vieilli.

(4) Columelle dit que si une Vigne en treille ou en hautain, placée dans un sol fertile et bien fumé, ayant un tronc bien portant, est blessée à une hauteur de trois ou quatre pieds avec une pointe aigue, elle produira en ce point, au printemps suivant, des bourgeons nombreux, et donnera du bois qui servira à la renouveler.

(5) Qui est seule, par opposition avec la Vigne en treille ou en hautain.

(6) Aura porté au loin ses branches fructifères, c'est-à-dire quand les coursons seront trop éloignés de la souche.

trenchera la vieille Vigne. Se Vignes doivent estre renouvelée ou elles sont toutes bonnes et nobles, lors face l'en de toutes si comme il est dit ; ou elles seront toutes mauvaises et lors, on les doit toutes extirper et arracher racines et tout. Ou les unes sont bonnes et les autres mauvaises, à toutes les racines (1) et fichera l'en des piex ou elles estoient, et puis l'en plantera de bonnes Vignes et nobles ou les mauvaises estoient ou l'en y plantera et mectra l'en des gitons ; se l'un fault l'autre remeuvre. Et mectra l'en du fiens à chescune plante, mais qui les ploie on ne doit asseoir en ung lieu en terre que ung giton et lesser les racines en leur propre lieu.

Toute plantacion de Vigne si puet estre faite en octobre ou novembre et en fevrer et en may.

La terre, si elle n'est trop dure ne trop mole, l'en plantera en lieux plains d'eaux après yver, et en lieux secs avant yver. L'en doit planter en terre pleine en parfont d'ung pié, et en coustière deux piez. Toutevoies celle qui est faicte avant l'yver est la meilleur ; mais que la terre d'entour la racine soit bien disposée et les racines bien fermes, si comme dit Palladius.

CHAPITRE XI.

De enter les Vignes et enciser.

Vignes sont entées en autres Vignes ou en arbres ; l'en puet enter une Vigne en une autre en deux manières, l'une en ung tronc, l'autre en une branche.

L'en seult enter en ung tronc par telle manière : l'en choi-

---

(1) Les plus mauvaises étant arrachées.

sira ung tronc plein de humeur et qui ne soit pas trop veil, et le tranchera l'en près de terre ou dessoubz terre moins d'ung pié ; car il se reprent moins sur terre.

Varron escript que la Vigne que l'en veult enter doit estre trenchée par trois jours avant que l'enter, affin que l'excès de l'umeur du tronc ysse hors avant que l'en ente, ou que elle soit ung peu trenchée dedans, affin que quant elle sera entée l'umeur du tronc qui en venra autre part se descueuvre et flue. Les gictons que l'en doit mectre ou tronc doivent estre fermes à deux bourgeons et à pluseurs oueilles (1), desquelx on en lessera deux oueilles ou trois par dessus (2), et aura l'en le gicton que l'en veult bouter d'une part du long de deux doiz; et de l'autre part on gardera l'escorce. Et se doit l'en garder qu'on ne leisse la moele et le reira l'en doulcement et le mettra l'en ou tronc si que l'escorce de sa nouvelle mère (3) et la appareillera l'en et liera l'en, si comme j'ay dit par dessus, ou traintié des entes. Et ou la chaleur du souleil solcicecroit les couvertures on y pourra mectre ung petit peu d'eaue au vespré pour la deffendre du souleil. Et quant on la liera doulcement à ung eschalaz, on ne l'estaindra pas trop fort, pour ce qu'il est tendre.

Et se tu entes dedans terre, tu luy aideras en assemblant aucune terre entour et aucun fiens pour la nourrir. Mais aucuns sont qui prennent ung long giton avecques ung petit qui est du gros du tronc ou moindre, et les joignent ensemble, comme j'ay dessus dit.

L'autre manière d'enter Vigne est enter en la branche de la Vigne; et ce fait-on en deux manières : l'une et qui est la meilleure si est que en mecte ung novel geton en la trenche de la branche et près du bourgeon, et puis qu'on la lie d'un drappel, on l'apareille doulcement, sans trop fort restraindre et que l'en y mecte de l'ardile et la cueuvre l'en bien.

---

(1) Le texte ne parle pas de deux bourgeons, mais dit seulement portant des yeux serrés et nombreux.

(2) Au-dessus de la greffe.

(3) Coupez le sarment sur une longueur de deux doigts, de telle sorte que l'écorce reste intacte d'un côté, que la moelle ne soit pas atteinte, que la section se termine en pointe et s'adapte parfaitement à la souche mère.

L'autre manière d'enter en branche est que l'en trenche la branche au travers jusques à la mouele et jusquez à tant que l'autre geton soit arrachie et mis en la place de l'autre, et le lie l'en ensemble convenablement, et lors elles se reprennent ensemble, si comme dist maistre Albert, et fructifient bien.

Ung homme expert m'a afferme que il avoit percié une Vigne d'un tariere jusques à la mouele et là il mist ung gicton bien propre et la ficha et se reprint et si ne trencha point la Vigne: et scelon raison, se il l'eust trenchée elle deust mieulx estre reprinse.

Il est une autre manière que l'en trenche de travers la Vigne que l'on veult enter jusquez à la mouele ou près tant que le giton de deux bourgeons avecquez ung petit du viel boys rayés jusques à la mouele, d'une part, en aguisant et l'applique l'en a la plaie de l'autre Vigne et lie l'en proprement et mect l'en de la cire et la cueuvre l'en d'une pièce de drap et l'envolope bien et que l'en coppe la mère au dessus de l'autre près de quatre doiz et que l'en ne laisse la mère pousser ne au dessus ne au dessoubz. Et ceste manière puet estre faicte en quelconque manière dessus terre, mais que la Vigne ne soit vieille et que ce soit en lieu gras et net.

Et puet l'en en une Vigne enter pluseurs gitons et vient très bien, quant le giton est nouvel et est mis ou tronc de pareille grosseur.

On puet bien aussi enter Vignes en arbres, en deux manières : l'une si est que l'en puet percier ung cerisier ou ung autre arbre et boute l'en parmy ung giton de la Vigne, sans trencher, et le estoupe l'en gracieusement. L'autre manière si est que l'en face aussi comme des autres arbres de diverses espèces.

L'autre manière première, l'en plante en ung cerisier, en temps deu, et mest l'en ung gicton de la Vigne parmy, et quant la Vigne est en seve et l'arbre aussi et sont bien joints, comme tout ung, l'en trenche la Vigne en cousté la racine si que la Vigne n'a autre nourriture que du cerisier ou de ung autre arbre, et lors le fruit est de la Vigne et du cerisier qui sont aussitost meurs l'un comme l'autre.

Selon Columela l'en puet enter en ceste manière en ung ormeau ou en un frane meurier qui est amy de la Vigne.

Ces entes pevent estre faictes ou moys de février, en lieux chaux; et en mars, en lieux froiz, quant la Vigne pleure larmes espesses et non pas pure eau. Et si les puet l'en faire en may ou en jung, quant les larmes sont jà dégastées ; mes que l'en garde les gitons que l'en veult enter, en lieu froit et umbraigé.

Il est une autre manière de enter que l'en prent ung net bourgeon que l'on mect avecques miel ou autre chose, que l'autre bourgeon est levé. Et ce est ung dit de communes gens, mais je ne l'appreuve pas, pour la très grant tendreur du bourjon. Mais toute voies ung frère mineur me afferma que ou mois d'avril, quant les petites fueilles de la Vigne commencent à apparoir il print le serment d'ung bourgeon et y laissa les petites fueilles ; et en ce lieu il mist ung autre bourgeon semblable et tout frois et sans autre aide, y mist ung pou de miel : elle reprint et parerent et fist fruit.

Caton dit que une incision pour enter Vigne doit estre faite quant elle commence à verdir; et l'autre si puet estre faite quant la grappe prant à fleurir ; et si joinct l'en le gicton aguisé de deirs, perchée et entée avecques la souche, si que le giton se mesle avec sa souche.

L'autre manière si est que l'en taille la souche à travers et que les moueles s'entrepreignent.

La tierce si est que l'en perce la souche tout au travers et y mecte l'en deux gictons aguisez et ung petit rain, si que l'umeur des gitons se couple à l'umeur de la souche. Et toutes ces choses l'en doit lier et enduyre de croye et de terre ardileuse et bien estoupée, pour le chault, pour le vent et pour la pluye.

J'ay esprouvé une autre manière de enter que oncques je ne vy faillir : Prenez ung nouveau giton qui tiengne à ung tronc de la vieille Vigne d'ung an, passé de quatre doiz, et oustez la moitié du tronc de la vieille Vigne jusques à la mouele, sans point oster de la mouele, car elle doit demourer entière en ce que l'en veult enter; et de l'autre moitié de la vieille souche formez ung coing long de quatre doiz, c'est-à-dire, jusques au nouvel giton, et là l'en fera une coche et mectra l'en le coing dedans la coche bien fort, et sera le coing trenché, non pas de la partie de la mouele, mais de l'autre

part seulement; et qu'il soit bien agu; et puis trenchera l'en par le milleu de la souche, d'autre grosseur, si ce puet estre, et se ce ne se puet faire, soit plus gros ung petit; et de la partie dont il aura moins de mouele l'en oustera le gros d'ung gros doy et fichera l'en le coing en la trenche et que la coche se restraingne soit à la teste et de plus courte teste soient aucunement par dessus le nouvel, affin que le bien puisse estraindre les deux chiefs du veil serment bien ensemble et puis si liez en un jonc toute la trancheure. Et en tèle maniere tu pourras enter en ung tronc, ou deux ou trois ou pluseurs branches toutes les autres Vignes trenchées, et puis tu plungeras et mectra toute celle Vigne en terre et feras autant de fosses comme tu auras enté de branches en quelque part de la terre que tu vouldras, et en chescune fosse ou tu mectras les entes ou elles gerront, tu feras de petites foussetes (1).

CHAPITRE XII.

De tailler et trencher les Vignes et les arbres qui portent les Vignes.

L'en doit tailler les Vignes, en lieux chaulx, en octobre ou en novembre, en fevrier ou en mars, jucques à tant que les

---

(1) J'ai souvent employé un autre genre de greffe que j'ai trouvé infaillible et à l'abri de tout accident. Cette greffe se fait ainsi : Prenez un sarment nouveau, long, ayant quatre doigts de bois de l'année précédente; enlevez la moitié de l'épaisseur du vieux bois jusqu'à la moelle, celle-ci restant intacte; amincissez l'autre moitié de manière à former un coin long de trois doigts, et sur la base faites une coche. Fendez ensuite par le milieu une souche de même grosseur que le sarment ou un peu plus grosse, et, sur le côté le plus mince, enlevez du bois de la hauteur d'un doigt; placez le coin dans la fente de sorte que la coche adhère fortement au côté aminci de la fente, et que les deux autres côtés se rencontrent un peu au-dessous du bois nouveau; liez toute la fente avec du jonc. On peut ainsi greffer plusieurs branches d'un cep en supprimant toutes les autres. On couche les branches greffées dans de petites fosses creusées de façon à recevoir la greffe; on recouvre de terre et on foule convenablement. On peut, par la même greffe, joindre du bois nouveau à du bois nouveau; mais il faut alors soutenir la portion greffée par un petit bâton, dans la crainte que la flexion ne détermine une rupture.

bourgeons se prennent a croistre; et en lieux qui sont freis, en février ou en mars seulement et en lieux actrempez, en chescun de ces moys dessusdiz; mais ce vauldroit mieux au prouffit des montaignes qui regardent septemtrion de les trencher en printemps, affin que aucune partie trop tendre et mole ne soit grevée de la pluye, en lieux chaux (1). On ne sceit pas bien la vertu des Vignes foibles.

Selon Paladius, l'en doit regarder en toute taille que la souche soit toujours la plus forte et la plus virtueuse; afin que l'on ne face double durté (2) à la Vigne foible, l'en gictera les gictons bastars qui sont creuz en lieux disconvenables, et le serment venu entre les branches sera trenché ou taillé. Et se le giton a aucun braz, on taillera celuy braz, et le giton demourra en celuy lieu. Il sera bon que le serment d'aval qui ne sera pas en bon lieu soit gardé pour reparer la Vigne et que on le taille à ung ou à deux neuz.

En lieux plus chaulx se espandra la Vigne plus en hault; mais en lieux maigres et escleircis, la moeste Vigne (3) est la meilleur. Il appartient au saige de congnoistre la vertu de la Vigne, car celle qui est plus haulte labourée et est plus grasse et plus plantureuse ne doit pas avoir plus hault de huit gitons. Et aussi en la partie du milleu nous laissons tousjours une ou deux gardes, mais à la maigre durent plus, et doit avoir en chacune branche son giton; et doit l'en garder que en une partie ne ait nulz sermens secs ne ars, car se ilz y sont, tout ardra et seichera, comme s'elle estoit fetue de fouldre et de tonnerre.

Quant l'en taille la Vigne on ne doit pas faire la taille près du bourgeon, affin que la serine (4) ne chée sur le bourgeon. Tu nétoieras les fosses des herbes et ousteras tout ce qui nuist à la Vigne. Et se le tronc est cave, on oustera tout ce qui est mort. L'on estoupera le trou de terre ou de autres choses, et se l'escorce est trenchée on la doit couper et oster toute hors.

---

(1) En lieux chauds, on doit tailler en automne.
(2) Et ne pas laisser deux bras à la Vigne faible.
(3) La Vigne basse est la meilleure.
(4) La séve.

En aucuns lieux laissent les sermens si grans et si longs, sans retailler, comme nature leur donne, si comme en Cremonne, en Sidoine et en pluseurs autres lieux. Et en aucuns autres lieux l'en oste les sermens qui riens ne valent; et en autres lieux l'en trenche tout jucques à ung pié de long, et les branches si doivent estre taillées jucques à demi piez.

La première manière ne doit pas estre gardée, fors ès lieux où l'en ne mect perches ne soustenailles, car les Vignes sont estendues comme cordes. La seconde est à pieux soustenue et à eschalas. Ces deux manières sont par espicial es Vignes qui ont les neux et les gictons loings l'un de l'autre ; et ces Vignes portent grans fruitz et pluseurs grappes, jà soit ce que les grappes ne soient pas si grandes comme celle des Vignes courtes taillées. Et icelles Vignes veulent souvent estre fumées, affin qu'elles portent plus espesses branches et fruit convenable, se elles ne sont trop grandement grasses; mais celles que l'en taille courtes jucquez à ung pié, comme à Boloigne et en autres lieux, se deffendent suffisamment du souleil. Et celles que l'en taille estroitement, comme l'en fait à Sireliu et en Provence et en plusieurs autres lieux se deffendent et viennent bien, sans pieux et sans aide, comme font les arbres qui sont plantez en ordre et ont moult de neux et espès, et par espicial en terre seiche et maigre et en Vignes que l'en appelle Albano et Sclava. Ceste taille puet aussi estre faite ès Vignes appellées Sraga et Verdiga; car qui les trencheroit autrement elles porteroient trop chetif fruit, et les gitons ne vauldroient rien l'an après en suyvant.

Chose clère et esprouvée est que qui trencheroit la Vigne qui porte fruit pour l'an et par espicial pour le temps qu'elles sont en fruit ou après que la taille fust près des bourgeons, qui porteroient grappes dont l'en pourroit faire vin en vendenges. Et je croy que ce seroit bon à faire à tous les sermens qui ne portent point fruit pour l'an. Et par espicial ceulx que l'en taille l'an en suyvant, comme qui ne laisseroit pas meurer les grappes premières, ainçois les cueilleroit, ou vers et aigres, pour vergeux ce leur seroit bon; mais ce n'est pas en toutes Vignes, fors en celes qui portent grappes tant ou vieil serment comme ou nouvel.

En aucuns lieux l'en taille Vignes de trois ans en trois ans,

et autres de deux ans en deux ans, et autres chescun an, affin que elles portent plus de grapes et que mieulx se deffendent.

Aucuns ne taillent point les Vignes qui sont eslevées et se soustiennent aux arbres; mais aucuns de perches batent les Vignes, affin que le serment qui est sec chée. Et aucuns orc les batent point de perches, ainçois les laisse venir comme nature les apporte.

L'en doit considérer trois choses en toutes tailles de Vignes : l'une est l'espérance du fruit, et pour ce l'en doit lesser tels gictons comme l'en veoit mieulx disposez à porter fruit; et soient clers meurs, rons et gros et qui aient plusieurs oeilles.

Secondement, est la nature que l'on prenne le gicton en bon lieu et convenable, car cela si donne bonne esperance de porter bon fruit.

Tiercement, le lieu ou l'en taille la Vigne, affin qu'elle soit bien taillée ne trop longue ne trop courte. Après l'en doit savoir que se l'en taille la Vigne meure, elle gicte et fait plus de sermens et graigneurs et bourgeonne plus meurement (1), pour cause de l'umeur qui n'est pas espandue, quant les pluies sont consolées (2) avant son cours et elle se prent à croistre. Et si on la taille tard, elle gicte plus tard et si fait molt de fruit pour l'effusion de la superflue humeur de l'eaue contenue qui empesche la digestion de l'umeur vigneuse dont le fruit est engendré; et pour ce les Vignes maigres qui par avant ont esté grasses et se luxurient et si font faulx gictons, pour cause de la humeur superflue qui n'est pas digérée; et doit l'en plus estroitement tailler après la bien bonne vendenge; et quant la vendenge aura esté petite, en la taillera plus largement, car la bonne Vigne a degastée sa vertu et la petite Vigne a reprins sa vertu.

Les arbres qui portent les Vignes sont de plusieurs manières, car aucuns sont petits comme ronces et espines; et ceulx-cy ne doivent point taillez, car ilz portent Vignes sau-

(1) On doit savoir que si on taille la Vigne à l'automne elle fait des sarments plus nombreux et plus grands.

(2) Consolidées.

vaiges; mais les arbres qui portent bonnes Vignes sont bonnes à tailler.

Aucuns se cueillent de trois ans en trois ans; mais se il y a trop de sermens, on en oste la superfluité.

CHAPITRE XIII.

Cy parle de la formacion des Vignes et des arbres qui les portent.

Collumela dist que la nouvele Vigne doit estre renouvelée après le premier an et mise à sa première nature; et qu'on ne la doit plus recueillir si comme l'en a de coustume en Ytalie, quant le second an est passé; qui les tailleroit, tout seroit perdu ou s'elles gectoient les sermens, ne vauldroient rien, ainçois seroient comme Vignes asoulées, puisque le chief seroit coure, ou comme feuilles bastardes qui ystroient de lès une souche. Et pour ce on doit gicter et lesser amprès le geton du val ung ou deux gectons. Et tout ce doit l'en bien garder en la petite Vigne mieux que en la forte, car la petite sera lessée le second an sans tailler et lui aidera l'en de rainseaux ou d'escalaz deliez (1) pour la soustenir, tant comme elle est nouvelle, affin que l'an ensuyvant elle puisse avoir plus de force d'estre liée aux pieux et lors on la retranchera jucquez à ung ou deux getons continuelement, jucques ad ce qu'elle soit fermement portant. Et quant ce sera fait, l'en formera la Vigne en manière de ung arbre et la ramenera l'en à une seule matière (2). Mais, si on la doit attacher à

---

(1) Columelle dit que la jeune Vigne doit, après la première année, être formée à une seule branche, et non rabattue en entier comme on a coutume de le faire en Italie après la seconde année, parce que les Vignes ainsi rabattues périssent ou ne produisent que des sarments stériles qui sortent du vieux bois. Aussi faut-il toujours laisser un ou deux bourgeons sur la tête du cep. Ce précepte doit être suivi pour les jeunes Vignes un peu vigoureuses, car les plus faibles ne seront pas taillées la seconde année et seulement soutenues par des roseaux ou des pieux déliés.

(2) A une seule branche.

perches ou à pieux, on la pourra ramoier à deux matières (1) qui seront de si grant longueur comme la perche y sera à qui elle sera apuyée, si qu'en terre maigre on le fera d'ung pié, et en terre grasse de deux piez ou de trois.

Et l'an après l'en en fera quatre matières au plus qui seront divisées en quatre parties; et puis, ès ans d'après on en fera plusieurs matières, selon la doctrine dessus baillée. Et si la Vigne doit monter sur arbres, on la laissera croistre au long, jusques a tant qu'elle aura des branches que l'en vouldra trencher, affin que le sommet de la Vigne que il naisse après que l'en puisse diviser selon la division que l'en trouve ès branches de l'arbre. Et par l'an ensuyvant, l'en procurera la moitié de la Vigne, en adroissant tousjours une matière au sommet de l'arbre (2).

Les Vignes sont formées en diverses manières, selon la diversité des païs et des contrées; car en ung païs on les formera par ordre (3), à pieux ou à perches ou en estendant les branches par terre, sans ordre, si comme dessus est dit. Et en une autre contrée elles seront faictes par assemblées, comme une bataille rangée; et si seront avecqnes une seule perche ou avecques deux en plusieurs lieux, quant elles sont en terre grasse, et par espicial en renges de arbres. Et des quelles Vignes sont soustenues où elles sont es petites treilles.

Et lors on les ploiera et les enclinera l'en devers la souche, et de l'autre partie on les eslevera, et les fault bien lier et ordonner. Et je mectroie une autre seule perche vers la partie abaissée, et une autre perche vers la partie haulte qui soustiendra toutes les branches longues en hault et les pendans jucques à terre, qui porteront grant habondance de fruit; mès il fault que les perches soient loign l'une de l'autre l'espace de ung bras seulement; et telles choses aident

---

(1) A deux branches.

(2) Jusqu'à ce qu'elle atteigne les branches; en ce point on doit la couper afin que sa tête se ramifie de la même façon que l'arbre. Pendant les années suivantes la Vigne continuera à monter sur chacune des branches, dirigeant toujours un sarmen vers le sommet de l'arbre.

(3) En lignes isolées.

aux racines des Vignes et des champs ou il y a hayes vers et arbres vers qui soustiennent les sermens, et par espicial en l'an ensuyvant et ainsi auront des rayes et hayes qui ne vauldroient riens, autrement que pour chauffer (1), et si embellissent molt les champs et les Vignes où elles sont. Les petits et cours arbres qui soustiennent les Vignes sont formez si comme il leur convient; si que ilz seront plantez quant ilz seront parcreuz deux ou trois ans; et puis après on les retranchera en hault de six, de sept ou de huit piez et les cueillera l'en plus cours en terre maigre que en terre grasse et les forme l'en. Et quant ilz auront gictez rameaux en l'an après, on les coupera tous, excepté quatre des meilleurs. Et ceulx qui demourront seront divisez chescun en quatre pars de lieux et chescun apesantez de pierres, s'il est mestier, affin qu'ils descendent des coustez et ne montent point contremont. Et quant ilz se sont formez en large de trois ou quatre piez bien estandus, si les laisse l'en courir à leur cours et leur liera l'en Vignes aux chiefs l'une à l'autre.

Et ceste manière est gardée es partie de Milan. Mais ceulx de la Pargame si abaissent plus la souche de trois ou quatre piez et forment l'arbre à manière de cloche; et leur tranchent les ramseaux et amoncellent la Vigne, et ou milleu de la Vigne ilz lessent espandre et estandre la Vigne tout autour et espandre le serment par dehors.

Les grans arbres qui soustiennent les Vignes doivent estre formez en telle manière qu'ilz aient pluseurs ramseaux hault et à val trenchez scelon la possibilité de l'arbre qui porte la Vigne, et sur les chiefs de ses branches on liera les Vignes. Et puis quant elles seront chargées de grappes, elles pendront à val. L'en puet aussi bien former ces arbres affin que ilz soustiennent les Vignes et qu'elles ne soient point apodragées par telle manière, quant ung saule ou ormeau ou ung pouplier sera long de dix ou de douze piez l'en coupera les ramseaux, en lessant le sommet tousjours et ne affermera l'en

---

(1) On obtient ainsi à peu de frais des fruits très abondants sur des haies ou clôtures qui ne fourniraient que du bois à brûler.

point les autres ramseaux qui seront formez et laissez, si comme j'ay dit dessus des petits arbres ou Vignes qui seront liées. Et si comme Varron escript, où la terre est pouldreuse (1) la Vigne si croist plus hault et doit estre plus hault levée, pour ce qu'elle ne quiert pas au fons cave, mès avant demande le souleil pour nourreture. Et pour ce que je croy qu'il soit bon ès lieux champestres et moestes qu'on oustera les superfluitez et les fueilles et les sermens qui riens ne valent, en temps deu, comme en may et en juing.

Puis, quant les grappes seront presque meures, comme ou moys d'aoust, l'en estera la moitié des fueilles superflues, affin que le souleil puisse veoir les grappes et les cuyre, et que le vin en soit plus meur et plus vertueux. Et quant la superflue humeur soit dégastée, le vin soit de meilleur odeur et saveur et de plus grant durée.

CHAPITRE XIV.

Comment on forme les Vignes et les arbres qui les portent.

Les Vignes doivent estre relevées et liées avant que les bourgeons engressent et deviennent gros. Et les Vignes qui sont liées en ordre, à perches et à eschalaz et sont grosses (2) doivent estre relevées également, si que quant chescune Vigne aura son eschalas, la Vigne soit toute liée de son lien par le milleu, s'elle est basse; et s'elle est haulte, soit liée en lez (3). Et aussi elles sont deffendues de chars et les vendengeurs y pevent aller de toutes pars. Et après les sermens seront devisez en quatre pars ou parties, et selon leur grosseur seront liées à plus fortes perches. Mais ès lieux où il a pou de

(1) Le texte latin dit *terra humida*.
(2) Sont serrées.
(3) Si elle est haute, qu'elle soit liée en deux endroits.

Vignes l'en mectra pieux partout, selon la distance de trois piez, et y liera l'en perches au travers, si que toutes les espaces seront couvertes. Et ceste manière est gardée en la Marche d'Enchone ou les sermens sont estenduz comme cordes. L'en mectra deux pieux à chescune Vigne, et si seront devisez en distance de demy pié, en ung lieu, et l'ordonnera l'en tout autour comme ung chapel; et puis quand l'en estend les Vignes l'on y mect une deffense qui soustient les grappes qu'elles ne veingnent à terre (1).

Aucuns sont qui ne mectent que ung pieu à chescune Vigne et leur prouffite ça moult tant à ceste Vigne comme aux autres où l'en lesse longs getons amprès le pieu, se on tord ung petit le serment quant il aura gicté sa lerme ; car ceste torseure leur vault et ne grieve riens aux grappes qui en naissent. Et ceste manière est bien gardée en Aast; mais il n'est pas bon de lier les sermens aux pieux sans perche, s'il y a Vigne sur arbre, grant ou petit.

Il ne fault autre chose que les lier en plusieurs lieux aux branches et aux souches et distribuer esgalement les rameaux scelon les parties de l'arbre.

CHAPITRE XV.

Comment l'en doit fumer les Vignes et de retrancher les racines qui ne valent riens.

Vous devez faire petites fousses entour les Vignes en octobre, en novembre ou en fevrer et mars, et trencherez toutes les racines qui sont ou sommet de la terre, si y mectrés du fiens. Et par espicial ce doit estre faict en Vigne nouvelle que

---

(1) On place autour de chaque cep trois petits pieux distants d'un demi pied, unis par un lien qui les entoure comme une couronne. Les sarments sont étendus t on met entre les pieux et la Vigne de petites branches qui empêchent les raisins e traîner sur la terre.

l'en oste les racines superflues qu'elle aura gicté en esté; car si elles demouroient elles feroient mourir et périr les racines dedans et seroit la Vigne de legier perdue de chault ou de froit, pour la vertu qui seroit toute en hault (1), mais on ne doict pas tailler les petits ramseaux (2) en la souche, car plusieurs autres y naïstrayent de la nouvelle playe qui seroit faite au corps de la Vigne, et seroit cause de la perte de la Vigne par le froit; si les doit on si trencher qu'on y lesse l'espace d'ung doy ou ung pou moins; et se le temps d'yver vient doulx et plaisant, si lessez vos Vignes ouvertes, quant ceste-cy (3) aura esté faite devant l'yver; et se le temps d'yver vient dur couvrez vos Vignes devant décembre. Et se l'yver est froit et fort, vous la couverrés de fiente de coulons (4). Et pour ce que l'en mect souvent fiens en la Vigne il aide assez à faire fruit; toutevoies, il emporte la saveur et si blecent le vin. Ceulx qui veulent avoir bon vin sement des lupins ou moys de aoust, et ainsi esforcent leur Vigne; et quant ilz sont *parcreuz* (5) ou moys de may ou d'avril, on les retourne. Et ce vault ung gras fiens, ou on les mect en fousse aux faiz encousté la Vigne (6) et les detranche l'en très menuement; et l'ors les mect l'en et cueuvre l'en.

CHAPITRE XVI.

De fouir et arer les Vignes.

On doit fouyr les Vignes nouvelles ou moys de mars et faire la terre dure devenir en pouldre, et puis faire ainsi ches-

---

(1) Le sens de cette phrase est : Si ces racines se développent, elles font périr les racines inférieures dans la terre, la Vigne resté attachée à la surface du sol par se racines supérieures, ce qui l'expose à souffrir du froid et de la chaleur.

(2) Petites racines.

(3) *Ceste-cy*, c'est-à-dire cette opération du retranchement des racines superficielles à un doigt de la souche.

(4) Pigeons.

(5) Quand ils ont pris toute leur croissance.

(6) On les met dans les fosses faites autour de la Vigne.

cun moys et retourner, et non pas seulement pour les herbes oster, mais affin que ce qui est tendre ne soit grevé de la terre trop dure et trop ferme. Mais ou moys de juillet, au soir et au matin, quant le chault sera hors, on fouira la terre et tourne-ra l'en ce dessus dessoubz et en fera l'en pouldre. Et s'il y a herbes, on les arrachera racines et tout hors, et fera l'en fousses de la partie ou l'eaue decourt, affin qu'elle s'en des-cueuvre es parties dernières et ne griève pas les Vignes. L'en acomplira ou moys de mars toutes les fousses (1) avant que les bourgeons soient trop grans (2), qu'ils ne soient grevés. Et aussi quant les Vignes auront tumbées leurs fleurs l'en fera les secons fousses (3) ; quant la terre est trop moeste ou trop dure (4) ; et de tant que la terre est mieulx pouldroiée de tant mieulx ; il souffist bien se la terre est en parfont moyen-nement fouy. Et doit toute la terre fouye esgalement estre, si qu'il n'en demeure riens a fouir; et par espicial en cousté les Vignes, le diligent laboureur se y prent garde et combien en parfont, et se partout les lieux elle est entièrement fouye; et la garde de la Vigne y estudiera sur l'ouvrage de la Vigne pour les laboureurs qui sont barateurs (5).

CHAPITRE XVII.

Cy parle des nuysemens qui viennent aux Vignes.

Il advient aucunes foiz nuysement aux Vignes et aux plantes si que elles demeurent demies vives. Et ce advient aucune

---

(1) Dans le texte latin, le mot *fousse* du traducteur correspond pour la phrase précédente à *sulcus*, un sillon, une rigole, et pour celle-ci au mot *fossio*, qui désigne l'action de creuser, de cultiver la terre. Il est donc indiqué que la première façon sera donnée aux Vignes au mois de mars, avant la pousse, et la seconde après la fleur.

(2) De peur qu'ils ne soient grevés.

(3) La seconde façon, le second labour.

(4) Il faut se garder de travailler la terre quand elle est trop humide ou trop sèche.

(5) Par cette surveillance du travail, le gardien évitera la négligence des cultivateurs de mauvaise foi.

foiz pour les herbes qui croissent en cousté, pour ce que leur nature oste la nourriture des Vignes; et le remède y est par le souvent foussoier et esracler les herbes. Aucunes foiz les Vignes sont grevées par l'ombre des grans arbres d'entour ou des haies; et lors on doit arracher tous les arbres et les branches qui grievent et les fueilles. Les Vignes sont grevées aucunes foiz pour l'ardeur dou souleil, si les doit l'en couvrir de feurre (1) ou environner de terre ou aider autrement. Les Vignes sont grevées par ce que il y a aucunes foiz des plantes entour elles, comme choux et loriers (2), car l'en a trouvé qu'ilz ardent la Vigne, si ne les doit on pus planter entour la Vigne. Aucunes foiz les Vignes si sont grevées de bestes qui les rungent, si les doit l'en bien garnir d'espines poignans, de foussez et de hayes. Aucunes foiz les Vignes sont gelées en yver, si les doit l'en cultiver amprès la terre (3), et quant on les taillera on ne levera pas moult la souche par devers terre. Et quant l'yver approuchera, l'en taillera les Vignes, sans couper les branches (4), et les ploiera l'en en bas près de terre et les liera l'en de joncs; et si mectra l'en sur leur chief de la terre que elles ne se griefvent, ou que on les lie sur arbres où elles ne gelent pas legierement. Aucunes foiz la gelée ne blèce pas toute la Vigne, mais seulement les nouveaux gitons qui ne se pevent défendre, pour leur tendreur et leurs grans moeles. Et se ainsi advient, on les devera trencher en hault et oster la gelée et y laisser aucun pou de vert, pour faire gicter des autres nouveaux (5).

Il advient aussi aucunes foiz que depuis que les Vignes auront gicté ramceaux et grappes, la pruine (6) les gaste, et perdent toute leur verdure (7), comme font ceulx que l'en appelle Albana, Selana, Salganga, Maiolus. Aucunes foiz

(1) Paille, litière.

(2) Le texte dit « choux, noisetiers et lauriers. »

(3) Les tenir à souche basse.

(4) On rognera les Vignes sans trop raccourcir les branches.

(5) De nouveaux bourgeons.

(6) Première gelée blanche.

(7) En telles localités on peut planter les variétés de Vignes qui poussent tardivement, comme sont celles qu'on appelle *albana*, *garganica*, et surtout *maiolus*.

mouches et vers et besteletes vertes, comme chenilles, les rungent toutes et gastent la tendreur des bourgeons et des grappes et les seichent. Et le remède si est que on les oste aux mains et que l'en les foule en terre aux piez, ou que l'en les arde au feu. Et il advient aussi, ou temps de chault, que il descent avecques la chaleur une pluye venimeuse (1) qui art tout et pèle; et la nyeble si blèce pluseurs (2) Vignes que leur faict en vient du tout à néant. Et pour ce, en telx lieux et ou telles pluyes vient de coustume, l'en doit planter forte Vigne qui ne soit pas legièrement blècée (3).

Aucunes foiz aussi la tempeste, le tonnaire et la gresle les blèce. Et à ce n'y a autre remède que dévotes oraisons et prières à Dieu, combien que aucunes sotes personnes dient que l'en puet faire aucuns expérimens contre la tempeste, mais ilz ne sçavent ce que ilz dient.

Ilz advisent aussi aucunes foiz que la Vigne est blecée du pic ou de la houe, et doit l'en mectre en la plaie aucune autre Vigne et lier (4) et mectre avecques la terre d'entour fiens de chievre ou de brebis.

Il advient aucunes foiz que la Vigne gicte tant de getons et de fueilles qu'elle ne les puet norrir avecques ses grappes, si doit l'en considérer ou moys de may les sermens que la Vigne vieille et la nouvelle portent si les doit l'en trencher et laisser les meilleurs et les plus fors et lier et soustenir contre le vent (5). Aucunes foiz la Vigne est si foible et si chetive qu'elle fait chetiz rameaux et chetif fruit et la doit l'en souvent labourer et nourrir de fiens et ung petit oster des fueilles et des rameaux et tailler courtes.

---

(1) *Parva pluvia venenosa et adusta.*

(2) Plusieurs sortes de Vignes.

(3) Après « qui ne soit pas facilement bleuées, » le texte ajoute « comme *maliaia*, *albana*, *grilla* et autres variétés connues. »

(4) Le texte dit simplement « et qu'alors la Vigne soit étroitement liée sur la plaie. »

(5) Après avoir ainsi recommandé l'ébourgeonnement, le texte latin ajoute : « l'épamprement sera nécessaire lorsque les jeunes rameaux rompront facilement sous la pression des doigts. Cette pratique rend les raisins plus gros, donne plus de force au bois, et permet au soleil d'arriver jusqu'aux fruits. »

Aucunes foiz aucunes Vignes sont si grasses qu'elles font tant de pampres et de fueilles que le souleil ne puet les grapes meurer, pour l'ombre, si les doit l'en grandement tailler et effueiller, et non point foussoier ne fumer; et en may oster les superfluités. Et encores en may et ou milleu d'aoust, à lieux frois ou les grappes pourrissent on les doit effueiller par les coustez, par trente jours avant vendenges; et doit l'en lesser les fueilles d'en hault, pour deffendre la force du soleil. Et se aucunes grappes gisent à terre on les doit doulcement eslever, sans blècer; mais ès lieux chaux et trop ardans, que l'en face aucunement umbrage à la grappe, affin qu'elle ne seiche.

En aucuns lieux les Vignes sont robées ou sont mangées d'hommes, de chiens ou de renars, si les doit l'en garder diligemment ou temps qu'elles sont meures; et là il convient planter choses (1) desplaisans et ameres et rudes à menger, si comme sont Gumatesta et Gumarenus. Si vous demandez que c'est : ce sont plantes où l'en ne touche pas voluntiers, toute voies elles font noble vin et qui bien se gard.

Les Vignes sont aucunes foiz blècées d'estourneaux et autres oiseaux, et là l'en doit faire cordes et lacz et cliquetans et semblances d'ommes pour les espaonter (2) et esbahir. Et si il en y a si grant multitude qu'ilz assaillent la Vigne et que ceste manière de espaontailz ne suffise pas pour les en chasser, l'en fera ou milleu de la Vigne ung enfant sur quatres columbes, qui tiendra cordes atachées au dehors de la Vigne et fera sonner bastons et courgetz et autres espaontemens où il aura veu les oiseaux (3).

---

(1) C'est-à-dire des variétés de Vignes déplaisantes, amères et rudes à manger.

(2) Epouvanter.

(3) On fera au milieu de la Vigne une élévation soutenue par quatre colonnes, sur laquelle se tiendra un enfant qui tirera et fera mouvoir des cordes se rendant à de longs poteaux placés au pourtour de la Vigne, et auxquels pendront des courgets et des bâtons.

CHAPITRE XVIII.

De conserver et garder curables nouvelles grappes ou vielles et sèches.

Prenez les grappes que vous vouldrés garder, telles qu'elles ne soient point blècées, ne trop vertes ne trop meures, mais telles que le grain soit enluminé de clarté et fort resplendissant et que il soit moïennement moul au tact et plaisant et n'y en mectez quelconques autres; et puis le mectez en ung vessel de fust où il aura eu du vin (1), le fermez et estoupez bien de poix chaude, et le mectez en aucun lieu seic et froit et bien obscur, sans lumière, et là le pandez.

En autre manière, quant le pain sera traict hors du four et que le four ne sera pas trop chault, l'en mectra dedans de la paille et estendera l'en les grappes et seichera l'en jucques à tant qu'elles seront passées et ridées aucunement et moles; ou, sans paille, que on les mecte au four sur ung ais ou sur un gril; et quant elles seront traictes (2) que on les mecte en moust doulx et puis au souleil jucques à tant qu'elles seront seiches et puis que on les mecte garder en un tonnel ou en ung autre vessel.

En autre manière l'en mect les grappes seicher au souleil (3), et puis quant elles seront seiches on les mectra en moust bouillant, et les lesse l'en ung petit après sur le feu, et puis les mect on au souleil; et ainsi elles sont très bonnes.

Autrement grappes souefves (4) seichées au soleil se gardent très bien en sec sablon au souleil (5) et aussi en pailles

---

(1) Le texte ne parle pas de *vessel où il y aura eu du vin*, il dit seulemement « il faut entourer de résine chaude le pédoncule coupé des grappes et les suspendre en un lieu sec, froid et obscur. »

(2) Extraites du four.

(3) Il y a ici une variante : placer les raisins cuits au sel dans du moût bouillant, etc.

(4) Grappes saines.

(5) En sablon séché au soleil.

ou en foing sec ou en fueilles de Vignes bien seichées ou en miel.

Caton dist que les grappes se gardent bien en potz de terre et en moust doulx. Tu feras la grappe pres que seiche en telle manière. Tu considéreras en la Vigne le plus bel et cler raisin, ou plusieurs; et puis les cueildras (1) en la Vigne mesmes et ainsi les lesseras seicher moiennement et puis tu les mectras en ung vessel, en ceste manière : premièrement, ung lit de fueilles seiches et puis ung lit de grappes et puis ung lit de fueilles. Et au grant yver les estouperas et couverras et mectras en lieu froit où nulle fumée ne enterra. Ceulx de Salerne si font uves passées, c'est-à-dire, grappes seiches, par telle manière : ilz eslisent les meilleurs grains des grapes et les font seicher au souleil; et puis les mectent en ung four passablement chault, par ung temps; et puis les lavent en bon moust doulx; puis les pouldrent de pouldre de canele et d'autres mobiles espices; puis les envolopent en fueille de Vigne (2) et ainsi les gardent par ung an.

Ces grapes cy valent à adoulcir le pis (3), et cuites en vin elles valent contre la froide toux. L'en fait autrement telles grappes (4) : on les tord en la Vigne, par trois ou quatre jours, puis on cueult les raisin et les mect on en moust bouillant, et les lesse l'en ung pou (5) et puis on les seiche au souleil bien chaut, ou à ung four quant le pain est hors; mais vous devez garder que pluye ne rousée ne les touche. Puis les mectez refroidir en ung vessel net; et soient proprement mises et essuées bien fort, et que l'en mecte dessus aucune chose pesante (6).

Aucunes sont faictes que quant elles sont seichées au souleil on les lave en most doulx froit, et puis les seichent; et puis

---

(1) Le texte latin dit « tu les tordras sur la Vigne même et les laisseras sécher médiocrement, après les avoir cueillis, tu les suspendras à l'ombre. »

(2) Le texte porte « feuille de figuier. »

(3) Adoucir les douleurs de poitrine.

(4) On fait encore autrement les raisins secs.

(5) Ensuite chaque raisin cueilli est mis avec la main ou avec un lien dans le moût bouillant et y est tenu pendant le temps nécessaire pour dire deux *Ave Maria*, et puis on les sèche au soleil, etc.

(6) Il faut les comprimer en mettant dessus un corps pesant.

les mettent comme j'ay dit. Mès c'est forte chose qu'elles puissent estre seichées au souleil en contrées et régions atrempez (1).

Resins et pommes se gardent bien en vesseaux de terre bien cloux et pertuisez, d'une part, et penduz en hault. Et pommes se gardent longuement, quant elles sont couvertes de plastre.

CHAPITRE XIX.

De la Vertu des grappes.

La grappe est divisée en deux manières, scelon Ysaac, car l'une est aigre et l'aultre est doulce et meure. L'aigre est vert et froide au tiers degré et seiche ou second. Et ceste a trois substances en soy : les grains, l'escorce et le jus. La nature des grains est seiche et dure, et ne se puet convertir en la digestion; mais qui la casseroit et en feroit pouldre et beveroit, elle conforte et restraint la digestion colique (2), et par espicial, si on la routist. L'escorce est grosse et point ne se convertist en nourriture; mès elle retraint la chaleur de l'estomac et du foye et ouste la soif et atrempe la cole rouge (3) et retraint le vomir et la démesurée digestion (4) pour cause de celle; qui le mect sur les yeulx et sur les paupières, elle oste les grosses humeurs et les seiche; et vault à la mangeure des yeulx et a lasprece (5).

Le jus de grappes vertes doit estre mis au souleil, avant les jours chenins (6), affin qu'il deviengne espès. Et lors il vault contre les humeurs qui descendent à la bouche et à la

---

(1) Tempérées,
(2) Les évacuations bilieuses.
(3) Tempère la bile rouge.
(4) Diarrhée bilieuse.
(5) Et vault à la demangeaison et à l'âpreté des yeux.
(6) Caniculaire.

gorge et aux gencives et aux parties d'en hault de la bouche vers les oreilles. Et si vault aux humeurs descendans de longtemps aux secrètes parties des femmes.

La grappe meure qui est en sa doulceur acomplie si engendre bon sang et est le meilleur de tous les fruiz; mais aussi comme la figue est meilleure et si nourrist mieulx que la grappe ; et ce le tesmoigne, car aucune gens, en leur temps, mangent seulement figues et deviennent gras, et leur cuir est bel et clair; et quant ilz laissent de les manger, ilz deviennent maigres. Les grains (1) de ces grappes meures sont frois et secs, et sont aigres (2); et de legier saillent hors du corps toutes entières. L'escorce est froide et seiche et dure à digérer. Qui mangeue les resins avecques la escorce et les grains, ilz serrent le ventre et engendrent enflures et ventositez et mauvaises humeurs et vuid de viandes (3) et que il soit de bonne e-forte digestion, qui soit tost digérée; il engendre bon sang et fait le ventre moul et purge de mauvaises humeurs. Et au contraire il tourne (4) à l'estomac plain de ordes humeurs et de viandes; et se ilz sont de foible digestion, ilz y demeurent longuement et sont fors à digérer et engendrent enfleures et fleumes (5) grosses et ont ennuy de males humeurs. Celles grappes qui sont seiches d'humeurs superflues sont les meilleures; elles n'enflent point ne n'engendrent ventositez, et ne restreignent ne n'enflent; qui les mect en moust cuyr, et sont de grosse diete et ne sont pas si bonnes à l'estomac (6).

Les grappes qui ont plus de chault prins (7) sont plus nourrissans et plus dures que celles qui ont moins de chair que de humeur. Et la grappe qui a doulce saveur et est plus grosse

(1) Les pépins.

(2) Comme ceux des grappes aigres.

(3) Si l'estomac est vide d'aliments et qu'il soit capable de porter digestion, les grains seront tost digérés.

(4) Et, au contraire, s'ils trouvent l'estomac.

(5) Il y a dans le texte « borborygmes. »

(6) Pour qui les mect en moust cuyr elles sont de grosse diète, et alors ne sont pas si bonnes à l'estomac.

(7) Les raisins qui ont beaucoup de chair sont plus nourrissant et plus durs.

et mole et nourrissant et plus chaude et engendre bon sang (1), et est de plus grosse nature et forte à digérer et engendre enfleures et ragissemens (2) et opilacions de rate et de foye. Et la grappe qui a subtile saveur et pleine de jus, froide et de meilleure digestion, et conforte l'estomac et mondiffie les humeurs colériques et adoulcist (3) et est bonne pour complecion atrempée. Et la grappe qui avoit moyenne saveur a moyenne sçaveur (4).

La grappe blanche et clere et pleine d'eau nourrit l'estomac et est de legere digestion et court tost aux veines et au pomon et fait tost pisser.

La grappe noire et grosse est dure à digérer; mais elle conforte l'estomac et fait bonne nourreture, quant elle est bien digérée.

La rouge et la jaulne tiennent les moyennes vertuz d'icelles dessus dictes. La grappe grosse et seiche, par comparaison, a la vertu, et d'icelle l'eau est doulce qui est plus chaude et plus moeste; et par espicial, s'elle est noire. Et ceste vault à la douleur du pis et du pomon et atrempe la toux (5). Celle qui est aigre et la plus froide nourrist moins et est plus seiche que la doulce et pour ce conforte l'estomac et retraint la chaleur et serre le ventre.

---

(1) La grappe qui a saveur douce et grosse et voisine du miel est plus chaude et engendre la soif et est de plus grosse nature, etc.

(2) Rugissement d'intestin, borborygmes.

(3) Adoucit la soif.

(4) Et la grappe qui a moyenne saveur est un aliment médiocre et de moyenne puissance.

(5) Le raisin sec peut être comparé aux blancs. Il y en a de doux qui sont plus chauds et plus humides, surtout s'ils sont noirs, et cette sorte vaut à la douleur de poitrine et de poumon et tempère la toux.

CHAPITRE XX.

De l'appareillement de la vendenge.

Quant le temps de vendenges approuche l'en y doit appareiller cuves, cuviers pour fouler, et vesseaux pour porter les resins et le moust et pressouers ; et tout bien nétoier et laver à ousiers vieulx qui valent mieulx que les nouveaux.

CHAPITRE XXI.

Cy parle du temps convenable pour vendenger.

C'est chose de grant profit de bien congnoistre le temps convenable pour vendenger, car aucuns vendengent avant que les resins soient meurs, et ceulx-ci si ne blècent point la Vigne par la relacion de sa vertu, mais avecques ce ilz blècent le vin et le mectent à plusieurs passions et le font moins durable. Si congnoist l'en le temps convenable et le terme de la vendenge, au goust et à la veue, car Democritus (1) et Affricanus dient que la grappe doit avoir meureté par six jours et non plus, et puis on la doit cueillir ; car se le grain de la grappe n'est pas noir ou vert, ains de pâle couleur, comme il est quant il est meur, il signifie qu'il est meur (2).

---

(1) Le texte porte : Démétrius.

(2) Quand le pepin n'est déjà plus vert, mais a pris une teinte noirâtre ou toute autre qu'il doit avoir, suivant sa sorte, cela signifie que le raisin est mûr.

Suivent deux phrases omises dans la traduction.

Quelques-uns expriment un grain de raisin et, si le pepin sort nu et dépouillé de chair, disent que le raisin est bon à vendanger. Si, au contraire, le pepin sort avec une partie de la chair, ils disent que le raisin n'est pas mûr. D'autres déclarent le aisin mûr au moment où quelques grains commencent à se rider.

Aucuns par telle manière, considèrent une très belle grappe bien chargée et en lievent ung grain; et puis après ung jour ou deux ilz considerent, et se le lieu du grain demeur en telle forme comme devant: et se les ramseaux sont point creuz (1); et s'ilz treuvent que les resins ne soient pas changez ne creulz, ilz vendengent hastivement. Et s'il treuvoit que la place soit appeticée, ilz les laissent jusques à temps qu'ilz soient tous parcreuz.

Paladius dist que l'en congnoist assez s'ilz sont meurs quant l'en esprant (2) d'une grappe les grains qui sont ès raisins, sont de couleur fisque (3) et aucuns presque noirs; laquele chose vient de la meureté naturele. Si convient lors vendenger et par espicial de la lune est au signe de l'escrevisse ou du lion ou de l'escorpion ou du capricorne. Et quant elle se fine ou qu'elle est soubz terre, il convient hastivement vendenger, si comme dit ung maistre appellé Unglidius, qui dit ce en ung livre qu'il translata de grec en latin.

En somme nous devons savoir que se les Vignes sont trop grasses et en les desnue de fueilles entour les coustez, le vin qui en sera fait sera moins plain d'eaue, mais il sera plus fort et plus durable.

Se l'en cueult les Vignes après tierce, quant la rousée sera gastée et l'air sera chault, plus durable et meilleur.

Les grappes clères et reluysants qui ne sont grasses ne degastées ne corrumpues, en quelconque partie font le meilleur vin et le plus durant, et les contraires au contraire.

Les grappes plus meures font plus doulx vin, mais il est moins bon et moins puissant et moins durant que elles ne eussent fait qui les eust par avant cueillies.

Les grappes vertes font plus vert vin. Les moyennes font vin puissant et mieux durant.

Les grappes que l'on cueult au croissant de la lune font vin mieulx durant; et se l'en mect grappes noires ou fons de la cuve quant le vin devera bouillir, le vin en deviendra plus

---

(1) Et si les grains voisins n'ont pas augmenté.
(2) Exprimant d'une grappe les pepins qui.....
(3) Fisque, du latin *fuscus*, brun.

rouge. Se l'en y mect miel, il en sera plus doulx. Se l'en y mect grappes vertes, il en sera plus vert. Se sauge y est mise, ce sera saugé. Et généralement le vin acquiert la saveur de ce que l'en mect en lieu où est le vin, et ce que l'en y mectra soit bouilly (1) ensemble par plusieurs jours.

Se les grappes meures cueillies par aucungs jours en ung moncel, elles feront bon vin meur, se le vin est mis en tonneaux, et ces grappes bouillent là dedans il sera bon et bien durant, mais il demeurra à esclarcir longuement (2). Et s'il estoit mis avecques les grappes et bouillist dedans avec, il en seroit plus rouge. Et toutevoies, se aucune partie des grappes, bien estraintes et espraintes, soient mises ou tonnel plain de moust doulx, le vin en sera plus cler.

CHAPITRE XXII.

Cy parle comment l'en doit vendenger.

Les personnes qui portent les paniers et les cofins (3) et les bacins pour cueillir les grappes doivent eslire feuilles et se l'en treuve grappe aigre ou vert ou pourrie on la doit mecttre hors. Et à ceulx qui foulent la vendenge, se riens oblient ceulx qui prennent garde sur les cueilleurs, leur facent eslire feuilles: car qui les fueilles repraint (4) avecquez les resins, elles font le vin plus rude et plus aspre et plus de légier corrumpable.

Les grappes vers et aigres ou pourries ou seiches font tróp grant grief au ventre.

---

(1) Le mot bouillir, dans cette phrase et les suivantes, est toujours employé pour fermenter.

(2) Si le moût est mis dans les tonneaux sans les rafles, il donne un vin bon et durable mais plus long à s'éclaircir que s'il avait fermenté avec les rafles.

(3) Sorte de corbeille. — Ce mot, dérivé du grec, est encore usité dans le midi.

(4) Car si les feuilles sont broyées avec le raisin.

CHAPITRE XXIII.

Comment on foule les grappes pour faire vin.

L'en doit les grappes fouler au piez, et puis l'en traira les resins et levera l'en et espraindra l'en tout; et puis l'en les portera au pressouer. Ceulx qui foulent la vendenge doivent avoir les piez bien netz et bien lavez et souvent estre hors la racine, et rentrer (1) et estre vestuz et sains, affin que la sueur ne grieve au vin.

En aucuns lieux, comme à Boloiogne, l'en foule les resins en la Vigne, en cuviers et en corbeilles moïennement; et aussi on les porte en vesseaux grans, par aucun temps, pour bouillir, huyt ou quinze jours. Aucunes fois le vin en est purifié grandement, mais il sent la saveur du resin (2) trop fort. Et pour ce il est bon que l'en mecte sur la vendenge ung corbeillon ou ung instrument d'ousier, sur lequel le fouleur parfera ce qui n'estoit fait par devant. Et quant tout sera bien foulé, le vin ystra par les conduis des ousiers dedans la cuve; et là on le lessera bouillir jusques à tant qu'il sera purifié; et puis on le mectra en vesseaux ou il ait de l'eaue ou plus ou moins, selon ce que le vin est fort ou faible; et scelon la force qu'on le veult avoir. Et devez savoir que de tant que les grappes seront mieulx foulées, de tant aura l'en meilleur mestier de les fouler avecques l'eaue; mès l'en aura plus de pur; et se elles sont moins foulées, tout au contraire. Et selon ceste manière ce vin sera bien purifié et sera humble et ne sentira point la saveur des resins. Et aussi les grappes du petit doivent mieulx bouillir, et celles du bon vin moins.

Aucunes grappes sont qui ont les grains si vers et aigres que l'en ne puet lesser le vin bouillir avecques iceulx resins, sans empirer le vin. Les autres ont les grains doulx, et doi-

---

(1) Ils doivent ne pas sortir et rentrer souvent avec les pieds nus.
(2) Le goût de grappe.

vent iceulx bouillir avecquez leurs resins, sans empirer le vin (1) ; quant les grappes auront esté cueillies et esté en ung moncel là assemblées, par deux ou trois jours, le vin en est plus meur et plus doulz ; et pour ce est il bon que len ait ès Vignes vesseaux fors et bien estoupez de poix ou les resins sont tantost mis ainsi chaudement ; le vin en sera plus souef (2) et plus délictable, mais il ne se gardera pas bien en esté, pour ce que les grappes auront esté trop meures. Et devons savoir que tout vin qui bouît, sans grains et sans escorce, si est blanc. Et celuy qui boult avecques grains ou escorce, si a couleur ou rouge ou noire.

CHAPITRE XXIV.

Cy parle du verjust d'une espèce.

L'en puet bien faire de grapes verjus, uves passées de grapes seichées, plusieurs médecines, vin doulx et vin cuy et vinaigre. Et ces choses ont diverses opérations ès corps humains, si comme l'en dira et comment on les fait, et comment on les puet garder et de leur nature et de leur vertu.

L'en fait verjust de deux manières : l'un est cler, lequel se fait par telle manière : quant les grappes sont aussi comme par raison parcreues, on les cuelt et pile l'en et les mect l'en en ung vessel au soleil et mect l'en du sel dedans. Et quant il aura esté au souleil deux ou trois jours, l'en en prent le jus et le garde l'en en vesseaux de boys. Aucuns n'y mectent point de sel ; mais il se garde très bien et mieux salé ; et par espicial quant on le fait par telles grappes que le vin qui en seroit fait ne se pourroit garder en l'esté.

---

(1) Il faut encore savoir que certaines variétés de raisin ont les rafles si austères qu'on ne peut, sans inconvénient, les laisser longuement fermenter avec elles, tandis que d'autres les ont si peu austères qu'on peut les laisser longtemps dans la cuve.

(2) Suave.

L'en fait verjusts sec par telle manière : l'en prent grappes très clères et très vers et les pile l'en et les espraint l'en en ung vessel d'arain rouge sur le feu; et le cuist l'en tant que il soit près que tout cortige. Et puis si le mect l'en sur ung vessel ou souleil, jucques à tant que il soit sec; et puis le garde l'en. Ilz sont aucuns qui le mectent au souleil sans le cuyre, quant le souleil est chault.

Aucuns sont qui font le verjus de grappes aucunement meures. Mais la première manière est plus froide et plus serrant.

L'en puet faire vergeux espès comme miel, qui est molt vertueux, si comme j'ay dit devant ou traitié de la vertu des grappes. Toute Affrique si fait la grappe passe ronde en telle manière : l'en cuelt la grappe, pusse grand nombre et les mect l'en en vesseaux faiz de joncs et non pas trop joincts, mais larges et clers ; et là on les fait de vergeux bien fort; et puis où le jus sera hors des grappes, on l'esprandra, et tout ce qui en sortira hors on le mectra en vesseaux en manière de miel et le garde l'en pour usaige.

Il y a d'autres manières que l'en faict de moust que l'en cuist et escume tant qu'il n'en demeure que la tierce partie et s'appelle Sappe et est doulx et poignant (1).

CHAPITRE XXV.

Cy parle de la purgacion du vin fait de grappes aigres et courrompues.

Il convient oster les grappes aigres et corrumpues et éparer des autres ; et le moust que l'en foit de ces chetives

---

(1) Dans toute l'Afrique on confectionne un *passum* (vin de raisins séchés au soleil) épais et agréable. Des raisins séchés au soleil sont placés sur une claie et frappés fortement de manière à en faire sortir le contenu. On recueille tout ce qui coule sous

grapes le cuyre par telle manière et avecques ce l'en cuyra eaue de pluye tant qu'elle deveingne à la moitié ; et prendra l'en de celle partie autant comme la dyciesme partie du moust et la gicte l'en dedans le moust et faire bouillir tout ensemble, jucques à la diminucion de la diciesme partie, si comme dist le Bourgoignon.

Aucuns le font autrement, car ilz gictent l'eaue avecques les grapes, et l'eaue et les grapes et le moust si meslent tout ensemble ; et puis ilz cuisent ledit moust jucques à la concepcion (consommation) de l'eaue que l'on a mise dedans.

CHAPITRE XXVI.

De la cure du vin tourmenté par la pluye.

Se les pluyes desmesurées grievent les grappes en la Vigne ou après ce qu'elles seront cueillies, il les convient fouler ; et se le vin en est très foible, si comme tu le pourras savoir au goust, quant on le mectra ou tonnel, et quant il aura premièrement bouilly on le oustera tantost du tonnel et le mectra l'en en ung autre tonnel ; car le limon et la corrupcion et l'ordure demeure au fons, pour sa pesanteur.

Aucuns autres le font mieulx, car ilz le decuisent tant que la vingtesme partie soit gastée et gictée dedans du plastre, tant que la centiesme partie du vin tient ; les autres mectent le vin sur le feu jucques à tant que la cincquesme partie soit degastée.

---

l'influence de la pression, et on conserve ce *passum* dans de petits vases comme du miel. Le *defrutum*, le *coroenum* et la *sapa* se font avec les moûts. *Defrutum* vient de *defervere*, cesser de bouillir, c'est du moût cuit en consistance, tel qu'il écume fortement. Le *coroenum* est du moût réduit d'un tiers, il en reste les deux tiers. La *sapa* ne représente plus que le tiers du volume du moût, elle est meilleure quand on y ajoute des coings.

CHAPITRE XXVII.

Cy dit comment l'en doit mectre les vins ès tonneaux.

L'en doit laver et nétoier les tonneaux de eaue salée et froter d'une esponge bien fort. L'en ne doit pas trop emplir le tonnel, ne lesser trop vuid; mais l'en doit considérer et garder jucques ad ce que le moust bouillant prendra son accroissement, affin qu'il ne s'en voise par dessus; et veoir après huyt jours le vin qui est ès tonneaux, et ouster aux mains et aux hennaps l'escume et superfluitez, se elles y sont et les bien espurger, et gicter l'ordure bien loing. Mais qui les mectroit près des vesseaux, ilz en recevroient mauvaises humeurs et odeurs qui griefveroient au vin. Si doit-on aussi mectre bonne odeur amprès les vesseaux et les pressouers, et par espicial ès caves ou l'en garde le vin.

CHAPITRE XXVIII.

Cy dit comment l'en aura du moust tout au long de l'an.

Il convient, avant que l'on casse les grappes et que le vin soit mis ou celier, que l'en ait ung vessel tout fait de poix par dedans et par dehors, et que tantost on gicte le moust dedans, si que le vessel soit demy plain et qu'il soit forment estoupé de plastre, car le moust y demeure longuement très doulx. Et mielx seroit gardé ce vessel, s'il estoit enclos en ung cuir et mis en ung puiz, car là il ne bouldroit point.

Se aucun foule les grappes doulcement et paisiblement et ne les espraint gueres fort, ce moust est bon et prouffitable à garder; et durera, comme dit le Bourgoignon. Les autres poissent le vessel dedans et dehors et le mectent en ung puiz, si que les bords tant seulement soient sur l'eaue. Et est chose eprouvée que il dure longuement. Et les autres le mectent en terre moest et gravoys mouillé et l'enfoussent.

CHAPITRE XXIX.

Comment l'en saura s'il y a point d'eaue dedans le vin; et s'il y en a, comment on l'oustera.

Se nous voulons sçavoir s'il y a eaue en vin ou en moust, l fault prendre deux poires crues et les gicter en moust ou en vin; se elles vont au fons, il y a de l'eaue; se elles nagent, le vin est pur.

Les autres prennent ou cannes qui naissent en l'eaue, ou papier ou fouing, ou autre chose seiche; si l'oignent d'uyle et puis le mectent en vin, et puis le seichent s'il y a eaue au vin les goutes se assembleront, et de tant qu'il y aura plus d'eaue de tant se assemblera il plus de goutes d'eaue. Et les autres le feront plus simplement : ilz mectent le vin en potz nouveaux, avant qu'ilz le mectent ailleurs, et le pendent par deux jours, et les potz dégouteront l'eaue qui y est meslée.

Les autres getent le vin sur la chaulx, si se dissoult et amollie ; et se le vin est pur, il s'audoucist. Et les autres sont qui mectent huile dans une poesle à frire, et la versent du vin, et s'il y a eaue il fera ung grant feu et les blouglons sauctront,

Les autres prennent une nouvelle esponge et la baingnent en huile et en estoupent la bonde du tonnel, et puis le tournent ce dessus desoulz; s'il y a eaue, elle se prendra en l'esponge, et de celle probacion nous usons en l'uyle.

Les autres mectent ung petit de moust en leurs mains et si la frotent, et s'il est pur, sans eaue, il devient visqueux et se tient à la main; et s'il y a eaue, il ne se tient point à la main.

L'eaue est ostée du vin par telle manière : Prenez alun moeste et le mectez ou vessel où est le vin, et puis estoupez la bouche du vessel d'une esponge, et par ceste manière il n'en souldra rien que l'eaue.

CHAPITRE XXX.

Comment le moust sera tost expurgé.

L'en mectra en ung vessel dix sextiers de moust, une petite mesure de vinaigre, et il sera purifié dedans trois jours.

CHAPITRE XXXI.

Comment le vin sera gardé de bouillir par dessus.

Vous ferez une couronne de poulieul royal, ou de nepete ou de origan, et la mectez en tout le coul du vessel, si comme dit Burgundius.

Aucuns sont qui oingnent les vesseaux entour les banlievres de lait de vache, et, ce retient le moust bouillant dedans, si qu'il ne yst point dehors.

CHAPITRE XXXII.

Cy divise en quel lieu doit estre le vin, pour mieulx durer.

Nous devons faire asseoir noustre celier pour vin et mectre au contraire de septentrion, et fort estroit et obscur, ou prouchain de lieu obscur, loing de bains, d'estables et de foings et d'autres choses de mauvaise odeur (1). Toutevoies ou livre de la vendenge que Burgundius fist, il est contenu que le plus fort vin doit estre mis en l'air et qu'il y ait contre

(1) Nous devons avoir notre cellier à vin exposé au nord, froid, obscur ou presque obscur, loin des bains, des étables, du four, de la fosse de fumier, de la citerne et de toute mauvaise odeur.

le midy et souleil couchant qui la gardera de chault; mais les autres vins petis doivent estre mis soulz terre, et la convient faire fenestres vers orient et septentrions regardans.

CHAPITRE XXXIII.

Comment on transporte le vin de vesseaux en autres, et de l'ordonnance des vesseaux.

Il convient transporter de vesseaux en vesseaux autres, au temps que bise vente, et non pas quant le vent de midy soufle; et les vins fors en printemps, et les foibles en esté (1). Les vins qui sont creuz en lieux secs après que les grans jours se prennent à décroistre.

Quant l'en mue le ving d'un tonnel en l'autre ou temps de la pleine lune, il devient aigre; l'en doit savoir que quant l'en oste le vin hors de la lie, il en doit estre plus soutil (2) et plus foible.

Les expers maistres afferment que se autour la Toussains, quant les vins auront cessé de bouillir et la lie sera descendue au fons, l'en ostera le vin de la lye grosse, il fera en yver une deliée et subtile où il sera trop mieulx gardé et purifié au printemps après l'yver. Et si dist que se vin demeure longuement avec sa lie, quant le temps chault viendra, la lie se corrumpra ou vin, si que sa saveur en empirera, et ne se pourra après clarifier, jusques à tant qu'il sera cuyt, et qu'il soit mis en ung net vessel sur le feu bouillir avecquez une coulouère qui yra au fons, deux bastons ou une tuile necte enversée dedans et ung mantel de gros drap; ou que le vin soit mis en ung tonnel, en la manière dessus dicte.

L'en doit pourvoir que en yver le vin soit mis en lieu chault et en lieu froit en esté; l'en doit pourvoir et muer le

---

(1) Les plus faibles au printemps, les plus forts en été.
(2) Subtil.

vin de ung tonnel en autre, quant la lune est ou croissant et est dessoubz la terre.

Quant l'en trensporte le vin d'ung tonnel en petis vesseaux, l'en doit regarder la naissance des estoiles; et par espicial, quant les rousées sont et les vignes fleurissent.

Les saiges conseillent, et par espicial, Hesiode, que quant l'en euvre les tonneaux, le vin qui est au dessus et le vin qui est au desoubz soit osté comme estant de petit; et le vin qui est ou millieu gardé comme le plus fort et le plus durant et plus convenable à estre vin vieulx; car le vin qui est près du boudonnoil est plus voisin à l'air et le plus foible et plus évaporé. Et le vin qui est desoubz sen la lie et est foible Le vin que l'en mect en petis vesseaux doit estre mis par mesure, si que il ne soit plain jucques aux boulieres du vessel, mais aucunement au dessoubz du coul affin qu'il ne soit trop empesché et qu'il ait sa respiracion, car je doubteroie que il devenist aigre, car se on doubte on ne le doit point laisser respirer et face l'en ung estoupillon de saule vert privé de l'escorce. Bon est que l'en face amprès où la lie est une petite espinelle par où len troie le vin en temps chault et venteux, car par la yst hors ce qui se mesle avecques le vin qui vient de la lie; et le vin en sera mieulx clarifié. Et se l'en veult ouvrir le tonnel de jour, len doit actendre au souleil, affin que la clarté ne fiere sur le vin. Et se, par aucune neccessité, il convient percer le tonnel, l'en doit prendre garde à la lumière de la lune; quant les tonneaux sont vuids, on les doit hastivement laver d'eaue salée et seicher de cendre ou de terre ardileuse, quant le vin a esté petit; mais quant le vin a esté grant, il seufist de l'estouper et de clourre de tous coustez, car l'odeur et la force du vin deffend les vesseaux.

CHAPITRE XXXIV.

Cy parle du temps et de la manière de gouster le vin.

Aucuns goustent et si essaient le vin au temps que bise vente, car ilz sont plus fins et plus francs en ce temps. Les autres qui sont expers et se congnoissent en vin, l'essaient

quant le vent de midy vente, car ce vin esmeut et redargue le vin et monstre quel il est.

Quant la personne est à jeun, si ne doit point essaier vin, car le goust est rebours. Et aussi quant la personne a moult beu et mangé, si comme Burgundius mect en son livre. Mais selon la coustume de Boloigne l'en essaie tousjours le vin à jeun estomac. Celuy qui doit faire l'essay du vin ne doit avoir mangé chose amère ne chose salée qui altère le goust; mais qu'il aura ung petit mengé et digéré il le pourra essaier.

Aucuns font, quant il veulent decevoir les marchans et ilz ont ung vessel nouvel, ilz l'arrousent et mouillent de très bon vin que souef flaire, et puis y mectent le vin qu'ilz veulent vendre. Mais les autres font plus malicieusement, car ilz donnent noiz et fromaige à ceulx qui doivent essaier le vin, affin que quant ilz en auront mangé, leur goust qui estoit bon et certain soit deceu et changié. Et j'ay dit de cecy affin que nul ne deçoive, et non pas pour autruy decevoir.

Le marchant qui doit gouster et essaier le vin, doit souvent faire l'essay et gouster souvent vin vieil et nouveau, afin que il ne oublie ce de quoy il se doit garder.

CHAPITRE XXXV.

Cy parle des signes à cognoistre le vin durable.

Quant le vin sera mis ou tonnel et il y aura esté, par aucun temps, il le conviendra mectre hors de celuy tonnel en ung autre vessel, et il se repoussera pour demourer, et l'en separera la lie de ce vin ou premier tonnel et l'estoupera l'en diligemment de toutes pars. Et après l'en doit bien regarder, en odourant souvent, que quelconque transmutacion ne soit faite entour la lie, ou que ordure ou limon fange blanche ne soit faite soubz a boue ou soubz le tonnel; et se l'en y treuve aucun tel signe, l'en doit penser que le vin se corrumpra; et se l'en n'y treuve quelconque tel signe, bon est à croire que le vin est assez durable et gardable.

Aucuns sont qui prennent une canne cavée et estoupent le bout d'en hault de leur pouce ou du doy, et la mectent ou tonnel jucquez au fons sur la lie, et puis si destoupent la canne

et ostent leur doy et sentent et tirent l'odeur au nez, de la lie; et puis laschent la canne et en apportent de la terre, et selon ce ilz sçavent quel le vin doit estre.

Les autres bouillent ung petit de vin et puis le laissent refroidir, et lors en essaient, et tel goust comme ilz trouveront, ilz penseront que l'autre sera tel. Et doit l'en faire l'essay du vin du milleu du tonel.

Et les autres prennent le regart au commencement du vessel, car ilz descouverront le vessel et tasteront ce qui est en la couverture; si il est vigneux, c'est signe de bon vin; et s'il sent l'eaue, c'est signe qu'il ne vault riens.

Les autres jugent au gost, se le vin est roide et aspre au commencement, c'est certain que c'est signe de bonté; se il est moul, c'est petit signe de estre bon.

CHAPITRE XXXVI.

Cy parle des nuysemens qui viennent au vin.

Il advient que le vin se corrompt et pert aucune foiz pour l'eaue corrompue en la Vigne, ou pour la mixtion d'eaue avecquez le vin; et par diverses manières, se change et tourne par estrange chaleur qui y euvre. Et se la lie ou aucun petit de tel vin demeure dedans le vessel, après que le vin en sera saiché hors, et on lesse le vessel estoupé, il se convertist en corruption telle que le vessel ne vauldra jamais riens et corrompra tout le vin que l'on y mectra.

Et se l'en mect de ce vin en aucun tonnel ou avecques autre vin sain, il le corrompra tout et traira à sa nature. Après vin fort et puissant, et par espicial, doulx et gros, se on le laisse ou temps chault ou tonnel et en autre vessel qui ne soit pas clos ne tout plain, la chaleur et l'umeur du vin amoindrist et pourrira.

CHAPITRE XXXVII.

En quel temps le vin est plus tost tourné et courrompu.

Tout vin se torne souvent entour le deffault de sept estoiles

que l'en appelle Pliades, et au commencement de l'yver et aussi du solstice estival, vers la saint Barnabé et ès jours chenins, et généralement quant le vent de midy vente, et en esté et en yver; et en temps de grandes pluyes et en temps de violence de vent et de mouvement de terre ou de fort tonnoirre, et quant les Vignes et les rouses fleurissent, si comme dist Burgundius en son livre.

CHAPITRE XXXVIII.

Comment l'en puet garder le vin que il ne se tourne.

Sel ars cuyt et mis dedans le vin le garde de torner et de bouillir plus que il ne convient et le deffend de corrupcion. Qui y gicte doulces almandes de noirs resins (1) il se garde sans corrumpre. Qui y gicte uves passées, c'est-à-dire, grappes seiches, et que les grains soient oustez, avecques arainne ou sablon dedans le moust, le vin cuyt si se fait gras et durable.

Aucuns choisissent une grappe seiche née d'avanture en la Vigne et en usent singulièrement. Qui mect plastre en vin, il le fait apre au commencement et dur, mais ou temps après il le fait evaporer celle saveur; le prouffit du plastre demeure long temps et ne souffre point le vin tourner; et en est la proporcion telle, se le vin est foible et de male saveur ou grevé de pluye, la centesme partie du plastre souffira. Fenugree broyé et meslé avecques sel ars, se on le mect en vin qui vouluntiers se tourne, et le vin est osté de sa mauvaise et mis sur lie de bon vin, si fait le vin du tout estre sans tourner.

Aucuns prennent brandons ardans (2), et esteignent en vin; et ce garde le vin de tourner.

Aucuns si prennent le fruit du cèdre et l'ardent et le mectent en vin, et le vin est permanant.

---

(1) Le texte dit : les amandes douces mêlées aux raisins noirs.

(2) Le latin emploie le mot *tæda*, qui signifie branche de pin ou de tout autre arbre résineux.

Les autres prennent sermens de Vignes et les ardent, et mectent les cendres dedans le vin, avecque semoil de fenoil broyé, et point ne tourne.

Aucuns les changent de vesseaux en autres et de maisons en autres; mais, s'ilz sont blecez de chaleur, ilz les mectent en lieux frois; et s'ilz sont blecez de froit et de humeur, on les mect en lieux chaux. Les autres y mectent semence de lin, ou cendre de chesne. Les autres y mectent du lait ou miel ou moust, et il en est plus souef (1). Les autres y mectent gravoys de rivières avecques vin veil et puis gictent tout ou vin.

L'argille purge tout le vin où on la mect, après ce qu'il a bouilly, et elle porte tout au fons ce qui estoit trouble ou vin. Et se elle est arse par devant, elle purge mieulx et le adoulcist et le fait de bonne odeur. Elle adoulcist le vin et le fait permanant et durable.

Les lescheletes (2) de terre la manguent en yver et en vivent. Elleborus noir avecques ung petit de eleborus blanc purge le vin et le fait permanant.

La farine de froment fait le fait le vin durable. La poiz rasine du pin retient le vin. L'aubin d'euf fait le vin poignant et agu et le garde de aigrir.

Aucuns dient que c'est impossible que le vin se trouble et tourne, se l'en escript par avant ou vessel ou dedans le tonnel ces divines paroles : *Gustate et videte quoniam gustus suavis et dominus.*

Une merveilleuse mixtion pour garder le vin qu'on appelle Panicia : Prenez d'aloisse deux onces et deux onces de encens, quatre onces de cassia, deux onces de spinardes, quatre onces de sel, deux onces de millet. Et liera len toutes ces choses en ung dradpellet et le mectera l'en on tonnel. Quant le vin aura purgé tu mectras en chescun de ces vesseaux une cuillerée de ces espèces, et puis apres tu le osteras hors du drapel et gicteras celle pouldre dedans le vin ; puis, par trois jours tu tourneras le vin.

Aucuns si font une autre confection telle : *Recipe* trois onces

---

(1) Suave.

(2) Lescheletes de terre, *reptilia*.

de saffran et trois onces de encens meslez et triblez (1). Et cy fait le vin roide; et une poignée de fenoil cy donne bonne odeur, toutes ces choses meslés ensemble; et de ceste pouldre mectez en chescune cruche de vin deux cuillèries, non pas quant le vin bouldra, mais quant il sera devenu quoy; car on doit garder ce en tout vin que on le doit confire quant il est repousé.

Les autres confisent en telle manière : *Recipe* cardamon, racine de flambe nommée Yris illyrienne, cassé, spipard (2), mellilot, xylobalsami (3), squinanti (4), costis (5), picaceltica (6); autant de l'un comme de l'autre. Pilez et mectez en ung saichet et le giclez ou vin. Item, prenez racines d'armoise et une herbe appellée Pentaphylon et en faites pouldres, et quant aura bouilly versez en dedans et il ne se tournera point.

Aucuns, affin que le vin ne se tournent, le lessent bouillir, deux jours ou trois, avecques grappes, et le muent de vessel en vessel, ou moys de fevrier, et de ce vin ilz en bouillent en tierce ou quarte partie et meslent tout ensemble et puis si gictent du sel dedans. Par ceste manière ilz mectent une escuelle dedans ung vessel de douze courbeilles de vin. Et en autre manière que vouldra, on le prendra en fevrier et en bouldra len la quarte partie au feu et l'escumera l'en tant jucquez à ce que la huytiesme partie de ce vin soit appeticée, et puis on le gictera tout en ung vessel ensemble. Et se len y mect les grappes bien lavées par avant ou moust, le vin en sera plus cler. Et lors on devera bien estouper le vessel, si que l'air ny entre ne nen ysse, et qu'il soit bien relyé c'est certain et bien esprouvé.

On le puet faire autrement durable et merveilleux à boire quelconques que ce soit.

L'o nesprendra les grappes et le vin avecques, avant qu'il ait boullu, et puis tout sera mis bouillir au feu, par une heure,

(1) Criblez, tamisez.
(2) Spicanard, nard indien.
(3) *Xylobalsamum*, bois de Baumier.
(4) *Squinantus, schœnantus, schœnante*, jonc arômatique, esquine de La Réunion.
(5) Racine de *costus*.
(6) *Spica celtica*, nard celtique, racine de *valeriana celtica*.

et bien escumé. On le mectra en ung vessel, et puis l'en prendra vingt cloux de giroflee pour chescun courbeillon et le mectra l'en dedans ung drapel ou d'ung filet en la bouche du vessel ; et ce est esprouvé.

Les autres dient que quant le moust est espraint et incontinant mis hors des grappes en une cuve et bien couvert d'un drapel nouvel et net et de ung tappiz, aussi par vingt ou quinze tours ; et qu'il soit, chescun jour, escumé et puis mis ou tonnel, il sera merveilleux en clarté et en saveur.

CHAPITRE XXXIX.

Comment le vin tourné est guéry et purifié.

Prenez cerises aigres en bonne quantité et les mectez toutes entières au vessel ou le vin sera, et lors le vin prendra couleur, et le laisseras ainsi par trois jours jucques à tant qu'il lessera à bouillir, car en ceste boulture le vin s'espurgera très bien de ses ordures ; et quant tu verras le vin cler, si le remetz dedans ung autre vessel, et soies certain. Et se tu metz du miel en bonne quantité et le destrempes de vin et le gicte avecques le vin, et tu boules très bien à ung baston par la bouche du tonnel, si que le vin et le miel soient meslez ensemble, et puis lessez repouser le vin, il se clarifiera très bien, car le miel traira tout ce qui estoit trouble ou vin et le fera descendre au fons.

Mais aucuns veulent très bien faire, qui prennent resins, sans espraindre, en bonne quantité, en temps de vendenges et les metent ou vessel du vin tourné, et là les resins seront au vin pour mère, si ramenent le vin à bonne santé et donnent bonne saveur finablement.

Toutevoies, l'en doit savoir avant que l'en mecte medicine au vin, on le doit metre en autre vessel et separer dessus sa lie.

Aucuns dient que gicter les grappes dedans le vin, desquelles le vin est extrait afin qu'il se clarifie en elles et le lesser tant qu'il esconvient. Et si il en y a grant quantité on ne le doit pas

faire tout ensemble soudainement, mais tout à loisir et à plusseurs foiz, affin que on ne estaingne pas la chaleur des grapes et que l'en ne empesche pas la boulture toute dont le vin est clarifié, et de tant il y aura moins de moust avecques les grappes dont il ouverra plus fort.

Paladius dist que le vin sera fait très bon et très clere en telle manière que l'en casse dix ou vingt grains de poivre et les destrempe l'en de vin tout ensemble longuement, et qu'on la laisse repouser; et puis le coulera l'en; et ce sera très bon vin.

Aussi vin trouble sera tantost fait cler, mais que l'en mecte sept noyaux de pin en ung setier de vin, que on le meuve et le bouille l'en longuement et grandement et puis qu'on le laisse repouser ung petit. Tantost il sera pur et le coulera l'en et bevera l'en.

Aucuns le chastient à noyaux de pesches, les autres à moyeux d'eufs (1) et ung pou de sel. Et selon aucuns l'en prent des cailloux d'un ruissel et les cuist l'en jucques à tant qu'on les voye crever, et puis on les mect en pouldre très déliée, et puis l'en prent sel blanc et le broye l'en très subtilement, et en ung vessel de dix courges l'en mect six onces de celle pouldre de cailloux, et quatre de sel; et là on les mesle et meut l'en bien fort. Et se en chescune courbeille ou courgée tu metz deux eufz ou trois, ce sera bien fait. Et ainsi puet-on faire de ces cailloux tous mis en pouldre et sans sel. Et ces choses sont très esprouvées; mais il seroit bon qu'on y adjoustast ung petit de miel, car le miel rouge rent au vin blanc sa couleur perdue; et tout le miel si est visqueux et si est bien conservatif de toutes couleurs. Et se le vin est trop trouble si y adjouste l'en des choses dessus dictes plus largement, car elles font descendre au fons toute la troubleure et ordure du vin, par la vertu de leur pois, si que la troubleure ne se puelt eslever en hault, et ne changent point la saveur du vin. Et s'il est trop trouble que il en soit tout pâle et coule comme huile, si que la chaleur naturele soit toute estainte, il n'est médicine qui y puisse riens valoir. Et se le vin rouge

---

(1) Blancs d'œuf.

n'est pas tout estaint et luy demeure couleur rouge et jaulne et corrumpue, on le restraindra avecques le vin albatique, ou avecques le vin très rouge, ou avecques la laveure des escorces seiches ou franches des grappes d'albatique, ou avecques la couleur de semences de dates seiches ou de l'ièble, et le jus de ses semences corrigera la saveur du vin tourné; et aussi fait le miel rosat.

Et en autre manière le vin est clarifié pour ung vessel de vingt cannes : l'en prent quarante eufs et les casse l'en avecques les mains en ung vessel et les bat l'en très bien et puis y mesle l'en une plaine escuele de gravele commune (1) et gicte l'en tout dedans le vin qui est au vessel. Et quant il sera clarifié on le traira par dessoubz toute la troubleure. Mais on le mesle avant bien fort avecques ung gros baston et fort dedans le tonnel. Et à pluseurs foiz on les traira par desoubz par le fons d'aval et puis on le mectra arrière ou vessel. Et quant il sera clarifié, on le traira par dessoubz toute la troubleure et l'ordure par le trou d'une broche.

Mais l'en doit savoir que l'en mect au vin blanc tant seulement la glaire d'eufs, et au rouge tout moyeux et glaire; et de tant qu'il sera plus trouble de tant il y fault plus de médicine. Et puect l'en mectre du sel en lieu de gravelle, après ung petit d'eaue de rivière.

Les autres cueillent, en vendengent, toutes les semences des grappes et les seichent trop bien et en font farine, et de ceste farine ilz mectent en chescun courbeillon une poignée et le meslent très bien.

Le maistre très expert si dit que le vin est très bien clarifié et ramené en bonne santé, se l'en mect en ung tonnel demye livre de alun de rechief bien pouldré et autant de succre rosat avecques huyt livres de miel; et face l'en par telle manière : l'en cuira le miel et l'escumera l'en très bien; et quant il sera bien refroidie l'en prendra la pouldre de l'alun et le sucre dissolt dedans ung hanap, et tout soit gicté au vessel au vin, très bien batu d'ung baston seic; et puis on lessera le vessel cloux

---

(1) On lit dans le texte : *Una communis parapsis tartari*, une assiette commune de tartre.

toute jour jucques au landemain, et il sera au second jour ou au tiers tout cler; et se le vin est trop trouble et pourry, len y adjoustera plus de ces choses.

L'en fait de vin aigre et de mauvaise saveur bon vin et meur, par telle manière : l'en mect une livre de succre rosat avecques la mesure dessus dicte, en ung trible de miel et face l'en comme j'ay dit, car le vin en sera de bonne saveur et noble odeur.

Aussi le puet l'en clarifier et purger très bien par ceste manière : prenez demye livre de alun, de succre et faictes pouldre très déliée ensemble, et à chescun courbeillon de vin mectez demye once, se il n'est que ung petit trouble, et si il est trop trouble si en prenez une once et prenez une livre de rasse blanc ou rouge, selon ce que le vin est, en vingt et quatre cannes. Prenez pleine main de sel blanc, si n'y mectez que la glaire et batez ces eufs très bien en aucun vessel, et puis mectez en ces choses ung seau plain d'eaue de fontaine ou de puiz, et le devez batre très bien et mesler ensemble; et puis mectez tout ou tonnel de vingt et quatre courges de vin et batez très bien à une perche fendue en croix jucques à tant que tout sera fort trouble; et puis on le traitera par dessoubz, et puis on le gictera par le bandonail et puis on le laissera; si sera cler au second jour, et jucques à huyt jours, on en traira trois foiz, chescun jour, ung hanap par le trait d'une broche par aval et ne le remectra l'en jucques à tant que la troubleure en sera mise hors et que le vin sera bien cler et plaisant.

Toutevoies vous devez savoir que avant que l'en face ces choses l'en doit muer le vin d'ung vessel en autre et oster de sa mauvaise lie. On le puet aussi clarifier, s'il est ung petit, avecques la chausse de draps, affin qu'il soit cler et coulant.

CHAPITRE XL.

Cy parle comment on norrist le vin et le mue l'en de l'une couleur en l'autre.

Puisque tu auras transmué le vin blanc de sa nature, en

ung vessel ou il aura esté par ung jour (1), tu le gicleras en une cuve ou il y aura eu du vin noir; et puis après deux jours tu le tireras; et sera très cler et très rouge vin.

Item, si tu as tant de grapes blanches que il en y aura pou de rouges, tu cueildras les blanches à part, et puis les noires. Tu mectras premièrement en la tonne les noires et puis les blanches après; ainsi ton vin sera rouge. Paladius dist que les Vignes ont de nature que se l'en ramène le blanc et le rouge ensemble et que on les arde et mecte les cendres au vin, que chescun donnera la nature de sa couleur, le vin blanc deviendra rouge, et le rouge blanc. Par semblable raison qui ardera le serment et l'en gicte ung muy de dans le tonnel de dix cruches et qu'on le laisse par quatre jours aussi bien estoupé, il deviendra blanc de rouge dedans quarante jours ou en moins. Il deviendra noir au temps de vendanges, avecques grappes qu'on appelle Albatiques et avecques les Brugnes (2) bien meures, quant on les aura bien cassées, environ douze jours en ung vessel, se nous en mectons de leur vin noir avecques celuy que on veult noircir; et se l'en lave souvent ses resins de ses grappes Albatiques ou de ces Brusgnes de quoy l'en veult noircir le vin.

Il est une bonne manière de noircir vin pur ou meslé es tines, que quant les grapes seront eslevées au dessus des tines par dessus le vin qu'on les espraigne encores dedans une fois ou deux ou trois, et ainsi le vin sera tainct des escorces des grappes.

Se le vin est rouge ou noircy ou clarifié et si la couleur est morte, si luy revient sa beauté en ceste manière : l'on prent pour chescune courbeille du vessel une livre de semence seiche de yèbles et les amolist l'en en vin chault, et puis on les espraint avecques les mains et pile l'en en ung mortier et les lave l'en plusieurs fois en vin avecques eufs et gravelle de vin (3) et sel, est mis ou vessel et bien remué et puis l'en garde le vin ainsi.

---

(1) Lorsque tu aura fais couler le vin blanc de ta vendange en un vase où il séjournera pendant un jour.

(2) Labrusca, Lambrusque, vigne sauvage.

(3) Tartre.

CHAPITRE XLI.

Cy parle comment on mue le vin de une saveur en autre.

Les Gretz, quant ilz parent leur vin y gictent la tierce partie de vin cuyt et dient que le vin dur en est fait souef, quant l'en y mect avecques ce deux godetz de farine d'orge et que il y ait esté par une heure, et que l'on mesle la lie du vin cuyt avecques l'autre ou autrement.

Et mieulx quant une charretée de grappes aura esté mise en la tine et fondu et escumé au feu (1); et se l'en y adjouste, avec du miel, pouldre de poyvre, le vin en sera plus puissant. Et si tu y adjoustes cloux de girofle et autres choses odourans, le vin en emportera l'odeur; et ceste manière sera le moust boulte sans grappes.

Quant l'en veult faire vin souef à boire, l'en mect dedans du fenoil et de la serriete (2) de chescun selon ce qu'il appartient, et puis l'en mesle tout, l'en fait vin de très bonne odeur en pou de jours. Prenez baye de myrte sauvage de montaignes seiches et arses et les mectez au vessel par quarante jours ou environ, et les laissez repouser, puis coulez et en usés.

Aussi l'en cueult fleurs de vignes arbustes et sauvaiges et les seiche l'en en l'ombre et les pile l'en très fort et les mect l'en ung vessel neuf; et quant on vouldra on mectra en quatre seaulz une mesure de fleurs que l'on appelle mesure ceroque. Cela sera gicté ou tonnel et ensuite sera versé. Et aussi on le puet faire en petites gleuetes qui seront liées à cordeletes, et une pierre à chescun, pour faire aller et descendre au fons, pour le tenir ainsi par tant de jours, jusques à tant que le vin soit de bonne odeur, et non pas plus : car il se tourneroit à male odeur, pour la force.

---

(1) Il faut ajouter : il y jettent en bonne quantité du miel fondu et écumé au feu.
(2) Sarriette.

L'en fait vin nouvel ainsi comme vieulx que l'en frote dedans almandes amères et graine de pin et senegret (1) ensemble, scelon telle mesure que il appartiendra. Et de ces choses l'en en mect ung godet en ung barril. L'en fait de vin mol fort vin ainsi. Les feuilles d'une herbe que l'en appelle altée ou ybussus (2), ou les racines ou le tendron cuyt que l'en gictera dedans ou plastre, ou des chiches ou trois pomes de ciprès, ou les feuilles du bouis, tant que une main en pourra prendre, ou semence de hache, ou cendre de serment, quant la flambe la aura laissée, mais que l'on ait osté le boys dur qui ne sera pas ars. Et généralement, en quelconque temps que l'en pourra mectre en vin aspre ou fort vin doulx. Et si tu luy veulx adjouster uue saveur estrange, sy y mectz ce que tu vouldras, en ung petit sachet lié et une petite pierre pour peser; et chescun jour si essaies du vin; et quant il aura de la saveur tant comme tu vouldras, si oste le fil affin que on ne s'en apparçoive. C'est chose esprouvée que fenoil donne bonne saveur au vin et bonne et grant odeur.

CHAPITRE XLII.

Comment les vesseaux sont délivrez de aigreur ou de male saveur.

Le vin a aucun rubais ou aigreur ou male saveur, prenez Vigne blanche, c'est-à-dire, en Lombart Betaille (3) avec ses racines, et mectez les racines dedans le tonnel, par la bouche, et tout tant que les racines plongent dedans le vin, et ainsi soit fait par trois jours, et le vin perdra sa male saveur.

Les autres prennent butaille et procurent que elle soit fichée par ung des boutz au vessel, en lieu de broche, ou au des-

(1) Fenugrec.
(2) Althea ou hybiscus.
(3) Sous le nom de *Vitis alba* les anciens auteurs désignalent habituellement Bryone.

soubz du tonnel en une doue en bas où est sa lie. Et soit flechée en terre si qu'elle soit ferme, et l'autre bout soit relevé de deux doyz ou plus au dessus de terre. Et on voirra, chescun jour, par les conduiz subtilz que l'en appelle porrez de la butaille yssir hors le mistère de la corrupcion. Et ainsi se appercevera la saveur du vin et de la mesure (1). Autant y vault comme fait ung pain de panic que entre en ung pot de terre, que l'en le mecte chault sur les mesures et angles du tonnel. L'en dit que le vin est guéry de maffe (2), quant on l'estoupe de pain par plusieurs jours. Et si comme ilz dient, on le doit faire tant de foiz que le pain que l'en y mectra soit plus ennoircy; ou que l'on preigne semence de lorier qu'on appelle bayes, puis les face l'en bouillir en vin et les mecte l'en dedans le tonnel, et par ceste manière en est délivré le vin; mais le vin et le tonnel si en prennent mauvaise saveur; et pour ce il vault mieulx que l'en preigne les ramseaux du laurier et que on les face bouglir en une chaudière et que l'en mesle après tout en ung vessel, avecques le vin et le mesle l'en bien; les ramseaux seront penduz dedans le vin, par la bouche d'en hault tous ensemble et seront lessez par aucuns jours, jusques à tant que le vin sera guéry, puis on les ostera; et ainsi le vin ne sera point infect de male saveur.

J'ai aussi esprouvé que pendre plusieurs nefles vertes et les pendre à cordes et faire descendre dedans le vin et les y lesser par quinze jours ou ung moys si guérissent le vin et le vessel.

Aussi guérist il, si comme l'en dit, si l'en y pend au soir et au matin ung faisselet de sauge, si qu'il ne touche point au vin et qu'on le traye et lave l'en très bien et que le bandonail ne demeure point sans estouper. Le vin est aussi guéry se ung sac estroit plain de panich est mis au tonnel, par la bouche, et nage sur le vin, et que aucune foiz il soit changé et y en mecte l'en ung autre.

On dit pour certain que le vin est guéry, qui prendra une poignée de morele et qu'on la lie par la partie d'en hault à une cordelete et la mecte l'en au tonnel par le trou, si qu'elle

---

(1) Moisissure.
(2) Muffa, moisissure.

soit par deux doiz dedans le vin et que la cordelete soit liée à aucune chose sur le vessel, et que le vessel soit très bien estoupé; et ainsi soit lessée par ung jour seulement, et puis au soir que l'en la ouste, et en mecte l'en autant de nouvelle et le laisse l'en jusques au matin du jour ensuyvant; et qu'on le face ainsi par trois ou quatre jours et le vessel sera guéry; ou que l'en mecte ung délié sac de lin bien net ou d'estamine, plain de sel ou de plastre ou de chaulx, par le bandonnail. à une cordelete, si que il descende ou milleu du vin et le laisse l'en ainsi et il prouffitera.

On guérist le vessel corrompu de musse ou de mucque (1) aussi, l'en mect chaulx non estainte tout plain une quarterole, en ung vessel plain de douze courbeilles; et le vessel tres bien lié et estraint, l'en mectra dedans eaue bouillant ou vin chault et l'estoupera l'en bien qu'il ne respire pas; et ainsi soit lessé par une heure, et qu'il soit tourné et retourné; et quant l'eaue sera refroidie, que en euvre le tonnel et qu'on le lave très bien. Ou autrement zaniprus cuyt en ung vessel soit mis avecques vin bouillant, et que l'en face comme dessus est dit; et ce sera le meilleur que l'en face ces deux l'un après l'autre; le second après le premier, et il sera guery, sans doubte.

Et les autres dient que on le guérist ainsi : que l'en mecte du sel au vessel et que l'en luy laisse repouser par trois moys; et, par avanture, il vauldroit autant chaux ou plastre ou cendre.

On le puet aussi guérir : que l'en raye le vessel par dedans et par toutes les crevaces et qu'il n'y demeure riens de noir ne de musse ne de muque, et que le vessel est de dix courges, que l'en y mecte une quarterole de cendre de serment avecques toutes les breses; et si il est plus corrompu, on y en mectra plus, et que la cendre demeure par toutes parties du tonnel, et puis que l'en cloue le vessel et que par le bandonnail l'en gecte eaue bouillant, et puis que l'en estoupe et face l'en aller l'eaue de toutes pars du tonnel, et qu'il soit ainsi laissé jus-

---

(1) Musse et mucque, traduisent *muffa* et *mucor*.

ques à tant qu'il sera plus froit, et puis qu'il soit bien lavé et bien aguisé d'eaue chaude bien salée. Par telle manière sont guéries les tines, parce qu'on ne les puet pas bien clorre par dessus, on les couverra par dessus de drapz et de tappiz, affin qu'ilz ne respirent.

Aussi le vin et le vessel sont délivrez de male saveur et de musse, selon les espreuves, se l'en mect pouldre de cerfeuil dedans, en ung saichet et le gecte l'en dedans ung tonnel par la bouche, ce qui demeure au milleu du vin par pluseurs jours et qu'on ne le corrumpe point d'aucune malesaveur, et souffist de une once en ung tonnel de cinq courges.

L'en dist aussi que le vessel est guery par fort vinaigre bouilly, et qu'on le lave bien, et puis qu'on le laisse par aucun temps.

Et les autres dient que qui fera feu de paille dedans le vessel, il sera guéry, et par avanture le feu de sarment il vauldroit mieulx.

Les vesseaux sont gardez et préservez de musse si tost que ilz sont vuides jucques à bien pou de vin dedans, on les euvre et trait l'en le vin dedans, et que il soit très bien seiché, ou que len le lave et frotte bien de eaue salée ou de vin, et puis, que, sans traire le vin hors, on l'estoupe bien fort, affin que l'odeur ne la fumée ne s'en-ysse. Et se l'en ne puet pas bien faire au moust, pour ce qu'on ne sçauroit le laisser.

CHAPITRE XLIII.

Comment l'en préserve et garde le vin de aigrir; et, s'il est aigre, comment on le guérist.

Mectés cendre de Vigne blanche que l'en appelle butaille, dedans le vin, et si comme dient aucuns, il ne sera jà aigre. Et toutevoies le vin se garde mieulx de aigrir se on le garde en froit lieu et que les tonneaux soient bien plains et bien estoupés, qu'ilz ne respirent; car se le tonnel n'est plain et est en lieu chault et l'en se doubte que il devieingne aigre, l'en

prendra une grosse pièce de lart et l'envelopera l'en en une pièce de nape bien blanche et bien déliée et liera l'en au long d'une cordelete et le mectra l'en dedans le tonnel, par le bandonail; si que il se tiendra au milieu du vin, et selon ce que le vin abaissera par traire, celle pièce de lart descendra tousjours avecques le vin; mais le vessel si doit tousjours estre couvert et sera ainsi juques à tant que le vin soit tout vuidié. Et de tant que la pièce de lart sera plus grosse, de tant mieulx, et tiendra le vin de aigrir. Qui veult vinaigre remectre à vin vendable, se y mecte l'en des feuilles et des branches de la Vigne sur le bandonail, il aide contre aigreur, et les doit on souvent changer et que tousjours il y ait une pière par dessus, pour les tenir fermes et serrées.

Et les autres dient que qui mect tant seulement de l'uile d'olive dedans le vessel, elle cure la superfluité du vin et si garde qu'il ne aigrisse; et quant le vin viendra à la fin, l'en pourra cueillir l'uyle.

CHAPITRE XLIV.

Comment l'en fait vinaigre.

Le vinaigre est ainsi fait : l'en prendra vin et le mectra l'en ou vessel jucques à la moitié, par espicial doulx vin, et soit en lieu chault et que le tonnel ait esté arousé de vinaigre et que on le laisse descouvert; et aussi se vous mectez vin claret ou vin rouge en grapes dont aura esté trait, ce sera tres bon vinaigre.

Se tu veulx tantost faire bon vinaigre, chauffe assez une pierre et la mectz en vin et que la bouche du vin soit descouverte, ou que le vessel soit mis au souleil, par trois ou par quatre jours et que l'en mecte du sel au vin. Et le feras encores plus tost en telle manière : Prens tel vessel comme tu vouldras et l'emplis de vin et l'estoupe très bien, et si feis ce vessel ester en une chaudiere pleine d'eaue sur le feu et que l'eaue si bouille longuement et tantost il aigrira.

Pour faire fort vinaigre, prenés courmoulles quant elles commencent à meurir sur l'arbre, et les meures sauvaiges qui naissent aux champs, quant elles commencent à meurir, et des labrousques, ce est à dire, Vignes sauvaiges qui viennent aux hayes, avant qu'elles se preingnent à enfler, et des semences des oingnons fors et aigres, et autant des ungs comme des aultres et faictes pouldre du tout ensemble et puis prens du plus fort vinaigre que tu pourras trouver, si en destrempes ceste pouldre et en fais pain et le sèche bien; et quant tu en vouldras user tu en mectras une once, se le vin est fort; et se le vin est faible, tu y en mectras plus selon ce que le vin te appara fort, et il sera très fort vinaigre devant huyt jours.

Ceulx qui sont expers en ce dient que en temps de vendenges les grappes seichent sans vin soient bien lavées et purgées de toutes ordures et ostées des escoues et puis seichées au souleil, et qu'on les mecte en ung vessel, si que il en soit la moitié plain et que l'en y adjouste autant de vin et que l'en cloue le vessel par dessus très bien et il deviendra vinaigre très fort, et je croy que il prouffitera très bien qui couleroit pur avant ces grains en fort vinaigre pour user et les nourrir de bon vin.

Qui prendroit racines de raffanes et les seicheroit et en feroit pouldre et les gicteroit ou vin, il sera tantost aigre.

Prenès ozeille, si la seichés et en faictes poudre et la mectez au vin si aigrira tantost si que il pourra servir à table. Et ainsi fait l'en des racines des raffanes; aussi fait l'en de poires aigres et de pomes, si comme len trouvera ou traicté des pomes et des poires.

CHAPITRE XLV.

Cy dit des vertuz du vinaigre.

Vinaigre est froit et sec au second dégré. Il a de sa propre substance qui est pénétratif et divisif, consultif selon ses qualitez. Bouillés gales ou ronses en vinaigre ou telles choses, et puis y mouillez une esponge ou laine et la mectez sur l'esto-

mac de la personne qui vomist, il guerira, et s'il a flux de ventre metez luy sur les rains ou sur le ventre.

Le cirop qui est fait de vinaigre vault à simple tierçaine et à cotidiane de fleume sale et à toutes aigres maladies, qui en prent au matin avecques eaue chaude, car il digère la matière.

La manière de faire est que l'en dissouldra du succre en l'eaue et en vinaigre et le cuira l'en tant jusques à tant qu'il soit bien graveux et tenant; il vault contre toute matière chaude.

Oximel est aussi fait de vinaigre ; aucunes foiz est simple, aucune fois est composé; le simple est fait de deux pars de vinaigre, c'est à dire, de deux pars, et la tierce de miel, le composé est ainsi fait : Prenez racine d'ache, de fenoil et de persil, si les cassez et broiez ung pou et les laissez dormir en vinaigre ung jour et une nuyt, et le jour après vous les cuirez et puis les coulerez et puis les metrez en vinaigre, ung jour, avec du miel, jusques à la tierce partie; et la cuisez, comme j'ay dit dessus.

Le miel scillitique est ainsi fait : Prenez zequille (1) et le lessez ung jour et une nuyt en vinaigre, comme dessus; mais il convient gicter les ordures. Et se tu nas point de zequille, prens racine de rafane (2) en lieu.

On donne de ozimel simple et composé comme froide matière ou comme cirop à ceulx contre chaudes matières, car il divise et digère la matière.

La saulse de vinaigre, persil, saulge, mente, pyment et poivre conforte le appétit et la maigre chair avecques seul vinaigre, aussi conforte molt l'appétit. Et devons savoir que se le vinaigre treuve l'estomac plain il lasche le ventre; et s'il le treuve vuid il le retraint.

Le vinaigre vault et conforte les foibles venans des maladies, car se l'en mect pain rousty en vinaigre et en frote l'en les narilles, la bouche, les balèvres, les veines des braz, le pou et le front des malades, et qu'on lie le pain rousty et trempe en vinaigre sur icelles veines des braz et le poux. Et encores vault mieulx trempé le pain en jus de mente.

---

(1) Scille.
(2) Raphanus.

Le vinaigre vault aussi contre litargie et frenaisie, se l'en frote les paulmes et les plantes des piez de vinaigre et de sel.

Avicenne dist que vinaigre vault contre arseure de feu plus que quelconcquez autres choses; et quant on le mesle avecques huile d'olive ou huyle rosat et l'en y mouille la rue non lavée et on la mect sur la teste du pacient, il ouste la douleur et conforte l'estomac et le chief.

Vinaigre avecquez alun si aide grandement aux dens qui se remuent.

Evaporation de vinaigre chault aide grandement à personne qui oye dur et euvre les conduiz et il y sault l'opilacion et dissoult les empeschemens et oste les tins des oreigles, et quant on le boit chaudement, après médecines mortelles il aide grandement.

CHAPITRE XLVI.

Cy parle du vin et de ses proprietez.

Celon que dit Ysaac, le vin donne bonne nourreture au corps et luy rent santé, s'il en prent selon ce que ìl convient et tant comme nature peut porter. Il conforte la vertu digestive, tant à l'estomac que au foye; car il est impossible que l'action digestive soit confortée sans force de chaleur naturelle. Et l'en ne craint viande ne brevage qui tant conforte la naturelle chaleur ne acroisse comme le vin, pour la familiarité et similitude que le vin a de nature, pour ce est il trop reverty en nature et très net sang; dont Rasis dist que le vin ne conforte pas tant seulement la naturelle chaleur, mais avecques ce il clarifie le troublé sang. Il euvre les conduiz du corps, et par espicial des veines et nétoie l'opilacion du foye, en l'aourant. Il oste l'ombrage fumosite qui engendre tristèce et la mort hors du corps et conforte les membres du corps. Et si ne monstre pas tant seulement le vin sa bonté ou corps, mais aussi fait il en l'âme, et fait oublier la douleur et la tristèce et si donne liesce à l'âme et la conforte, et treuve

subtiles raisons et luy donne diligence et hardiesse. Et si ne la souffre pas sentir labeur ne douleur. Si conclus que le vin est convenable à toutes personnes et à tous aages, à tous temps et en toutes contrées, mais que on le preigne selon la force et selon la coustume comme nature le devra porter; car le vin ne euvre pas tant en une manière aux jeunes et aux vieulx hommes; aux veilles gens il est selon médecine, car la chaleur du vin répugne à la froidure des anciens. Il est pour viande aux jeunes hommes, car la nature du vin est semblable à leur nature; mais il est aux juvenceaux pour viande et pour médicine, car combien que leur chaleur soit faite en instance, toutevoies n'est elle pas parfaite, pour l'abondance de leur humeur; et pour ce le vin donne à leur naturelle chaleur accroissement et nourreture et leur seiche leur humeur et amendrist. Et si devons savoir que en yver et en contrées froides l'en doit boire le vin pur, mais en esté l'en y doit mectre ung petit d'eaue et bien meslé. Et aussi en regions chaudes il refreschit et amoestist les corps, pour cause de l'eaue qui y est meslée: et si répugne à la chaleur de l'air, affin que l'air ne face le corps trop chault ne trop sec; et transporte legièrement la viande aux membres, quant il est necessité de les refroidir et amoistir.

La diversité du vin est générale en trois manières : l'une est froide de ung an, l'autre est vieulx de quatre ans ou plus; l'autre est moyen de deux ans ou de trois. Le vin nouvel est au premier degré froit et appartient à froideur et humeur; et pour ce il est de plus grant nourreture que les autres, et a engendré mauvaises humeurs et merveilleux songes et ventositez de estomac et des entrailles, dont dist Galien : « Vin freis et nouvel quelconcque il soit n'a force de conduire la viande par le corps; » et pour ce complexions froides et moestes se doivent lesser et fouir; et s'il est neccessité, l'en eslira vin très cler plain de naturelle eaue qui de longtemps aura esté espraint du pressouer.

Le vin veil est chaux et sec ou tiers dégré et a aucune chose d'amertume. Ce vin nourrist pou et monte tost en la teste et tourne l'entendement par l'aguillon de sa pointure, et par espicial se l'en en boit trop, et l'en y mest pou d'eaue; et pour ce ceulx qui ont foibles nerfs se le doivent laisser et abstenir

et qui ont le sens agu, car il leur nuist trop, si ilz n'ont grant humeur dedans le corps, qui luy résiste.

Galien dist que le vin vieulx est molt advenant à ceulx qui dedans leurs vesseaux ont grant multitude de creues humeurs.

Le vin moyen est bon, par espicial à celuy qui est atrempé, et si est chault et sec ou second dégré; et pour ce on le doit choisir et eslire, et laisser le très vieil; et aussi le doit l'en lesser le nouvel vin qui n'a pas encores laissé à bouillir et dont la lie n'est pas encore bien descendue au fons et le pur et net si monte en son lieu, qui n'est encores esclarez ne mondifié et ne flamboye ne reluist en hanap.

Après ce nous devons savoir que la couleur et la saveur et l'odeur et liqueur, force et foiblesse se diversifie le vin en sa qualité et son action.

La couleur, en général, est de quatre manières, cest assavoir, blanche et noire, et cestes cy sont simples; rouge et dorée, et cestes cy sont composées des autres; mais sans cestes cy il y en a des autres : l'une entre blanc et vert jaunique, et l'autre rose et l'autre rouge et blanc; et si a pâle et souspâle qui sont de couleur dorée. Ces couleurs sont ainsi foites, car le vin de grappes blanches est premièrement blanc, pour son acquosité, pour ce qu'il y a tant d'eaue creue, pour le deffault de sa chaleur naturelle; mais quant il enveillira de ung an sa chaleur sera confortée et son humeur amenuisée, et sera fait d'une couleur soubz blanche. Et s'il enveillist plus de deux ans, sa chaleur si croist plus et son humeur apetice et devient de couleur pâle. Et encores s'il euveillist plus, comme de quatre ans et il accomplisse sa digestion et sa chaleur naturelle soit bonne à son estat, il devient de couleur citrine, aussi fait de grappes rouges, quant il est encores creu en son commencement sa première couleur sera aussi comme blanche, s'il n'est cuvé. Et quand il est d'ung an il sera de couleur rousée; mais se le vin est de noires grappes il sera premièrement noir et obscur, pour sa terrestreté, qui a la domination et la qualité de la digestion de sa chaleur. Et se il passe ung an, sa chaleur est de digestion confortée, et la terrestre descend en son lieu, et s'il commence a esclaircir il vient à couleur moyenne entre couleur noire et rouge. Et s'il passe deux ans

et sa chaleur aura passé la digestion et sa perfection, et sera la terrestreté descendue au fons, et il sera cler, il sera de rouge couleur.

Si povons doncques veoir par cecy que les vins blancs sont moins convenables que les autres, mains les blancs tiennent plus de humeur et d'eaue que les rouges, et les rouges se tiennent plus à terrestreté et à grosseur que les vins blancs.

La diversité en la saveur est pour ce que le vin l'un est doulx, l'autre poingnant et agu, l'autre dessavouré. Le vin doulx est chault ou second degré et sec ou premier, et si approuche à humeur, et pour ce il est gros et pou profitable, fors que tant qu'il lasche le ventre, car toute chose doulce a vertu laxative et collative : et ce vin cy s'il treuve ou corps aucune chose contraire à son action si que il soit empesché de aller hors, il eschaufe et boult ou corps et monte à la bouche de l'estomac et se convertist en humeurs cholériques. Il engendre soif et ventositez, enfleure et opilacion au foye et en la rate et engendre la pierre ès rains; et par espicial, quant il treuve les membres dispousez à teulz maulx ou que vertu digestive soit froide et foible, et pour ce s'en doivent abstenir ceulx qui sont de grosse nature et plains des humeurs, car par sa grosseur il opile legièrement les subtilitez et estreceles veines du foye, mais il ne nuit point au poumon pour ce qu'il est si subtil qu'il ne puet opiler les veines du poumon, pour ce qu'elles sont très larges. Et quand le vin doulx se approuche à rougeur et à clarté et que l'en boyt, si comme il appartient et que il souffist à nature a personne qui se reliève de maladie auquel il convient grant nourrissement. Mais le vin pointu et agu qui point et est brusque et plus dur et plus pesant et plus cler et de plus tardive digestion, et pour ce, pour les veines a greigneur peine que le doulx, car le doulx est plus chault et a plus pesant chaleur ; mais le vin agu a plus terrestre et aspre saveur, et pour ce, à force, pueit-il percer les veines et ne fait avoir saveur ne bonne chambre et pour ce il n'engendre point bon sang ; et toutevoies il conforte le ventre et les boyaux.

Le vin dessavouré est meilleur que le pointif et agu, car il est atrempé au regart du pontique. Et pour ce il est bon aux

gens de chaulde complexion, par espicial à l'estomac. Toutevoies, il ne norrist point et fait tantost uriner.

Le vin qui est le plus fort et le plus chault de tous et de la plus forte opéracion et monte tantost en la teste et fait bouglir et eschauffer les humeurs du corps dont la fumée montant de l'estomac nuyt au cervel et trouble l'entendement, et pour ce il convient que gens de chaude complexion s'en abstiennent, se on ne leur mesle de l'eaue grandement, et qu'ilz en preingnent par mesure et selon ce qu'il convient à leur aage et aux contrées ou ilz sont et au temps et à la coustume ; car il dissolt grosses humeurs et nétoie les veines de pourreture et clarifie le sang.

Ce vin est très bon a vieilles gens, à ceulx qui approuchent de vieillesse, pour l'assemblance des superfluités de leur corps, et par espicial quand il est bien espuré, car il conforte leur chaleur et si dissoult l'abondance des creues humeurs, et si proufite à ceulx qui ont grosses humeurs et creues.

La diversité du vin pour cause de la liqueur est, car ou le vin est subtil et plain d'eaue, ou il est gros et terrestre, ou il est moyen.

Le vin subtil et caveux est, tous temps, tourne à blancheur avecques clarté, et pour ce il est legièrement digéré en l'estomac et perce les veines et fait bien uriner; et par ce il est bon à gens qui sont en fièvre, car il n'eschaufe pas fort et ne fiert point à la teste et ne nuyst pas au cervel ; et s'il n'est point meslé, il en vauldra mieulx, et par espicial, à estancher la soif.

Le vin terrestre et gros et contraire au vin subtil, car il griève à l'estomac et est dur à digérer et à faire la digestion, et à peine pueit-il aller par les veines, et fait à tard uriner, et ne monte pas legièrement au chief, pour sa grosseur et pesanteur, et pour ce il n'enyvre pas tantost; mais le vin odourant si passe legièrement le sens odouratif en la pelete du cervel, pour sa legièreté, et il est ung vin de nulle odeur, pour sa grosseur et griefveté; et si a ung autre vin qui a une odeur horrible. Le vin odourant monstre que sa liqueur est subtilement atrempée et netoiée de toute ordure et du tout bien digérée, et pour ce il engendre cler sang et net et de grant louenge. Il conforte et esmeut le corps et oste la tristesce de

l'âme, quant il netoie le sang de toute pourreture qui est ou cuer. Et pour ce tel vin est bon à toutes gens et à toutes complexions, se en le prent par raison et comme nature le requiert. Et ce vin si mue la vertu des âmes, car il les torne de cruaulté en pitié et d'avarice en largesce et d'orgueil en humilité, de paresce en diligence, de paour en hardiesce, de esbaïssement en bel parler, et de rudesce en cler engin. Mais ces biens sont quant on le boit attrempéement, si comme il convient. Mais qui en boyt tant qu'il s'enyvre, il causera tout le contraire, car l'yvresce estaint les veines de l'âme raisonnable, dont la teste demeure, comme fait la nef sans gouvernail, et comme chevalerie sans capitaine et sans conduiseur.

Le vin sans nulle odeur si assemble et restraint la grosseur de la fumosité et sa griefveté et son indignesibilité. Et pour ce il engendre très mauvaise norreture et fait gros sang et trouble et obscur, si est cause de tristèce; mais il ne monte pas tost au chief, et le vin pesant qui a horrible odeur et mauvaise saveur si griefve longuement au cervel, pour horribleté de sa saveur. Il fiert l'entendement et blèce les nerfs du cervel et les peletes et engendre très mauvais sang, par espial, quant il est agu.

CY FINIST LE QUART LIVRE ET COMMENCE LE QUINT.

(Extrait de la *Revue viticole.*)

Dijon, imp. J.-E. Rabutôt.

